



## Chicorée mit Birnen, Baumnuss und Senf-Béchamel gratiniert

Chicorée lässt sich sehr gut wie ein Gemüse zubereiten. Zusammen mit Nüssen, Birne und einer Béchamel kann man aus dem bleichen Zapfen einen wohlschmeckenden Gratin kreieren. Überbacken wird der Chicorée mit einer mit Senf nachgewürzten Béchamel, genauer einer Sauce Mornay, wie sich die Béchamel mit Käse nennt.

### Zutaten (pro Portion)

1 grosser Chicorée  
1/2 festfleischig Birne  
4 halbe Baumnusskerne  
40g milder Halbhartkäse  
2Tl Dijon-Senf  
Béchamelsauce von da  
(Rezept reicht für 2 Portionen)  
Bratbutter

### Zubereitung

Ofen auf 200° vorheizen.

Chicorée in Salzwasser 5 Minuten kochen. Auskühlen lassen.

Béchamelsauce aufwärmen, Käse reiben und zugeben, Senf zugeben. Sauce unter ständigem Rühren ca. 2-3 Minuten leicht köcheln lassen. Von der Herdplatte ziehen.

Gratinform ausbuttern. Chicorée längs vierteln und in die Gratinform legen. Baumnüsse grob hacken und darüber streuen. Kerngehäuse aus der Birne auslösen und die Birne grob würfeln, über den Gratin streuen. Heisse Senf-Béchamel über den Gratin giessen.

20-25 Minuten in der Mitte des Ofens überbacken.





*Sauce Mornay*

