

# Chicorée mit Schinken und Käsesauce

Auflauf / Gratin

**Vorbereitungszeit:** 45 Minuten } 1½ Stunden  
**Zubereitungszeit:** 45 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Chicorée, mittelgroß	St.	4	6
Zitrone	St.	1	2
Butter	g	50	75
Mehl	g	50	75
Milch	ml	500	750
Emmentaler gerieben	g	100+50	150+75
Schinken, gekocht, Scheiben <sup>1</sup>	St.	8	12
Salz, Pfeffer, Muskat			

## VORBEREITEN:

1. Chicorée putzen, halbieren, Strunk entfernen und salzen. In eine gebutterte Auflaufform legen. Mit Zitronensaft beträufeln und Butterflöckchen belegen. Mit einem gebuttertem Backpapier abdecken. Im Ofen 45 Minuten bei 180° garen. Danach die Flüssigkeit abgießen.

...oder wenn der Chicorée etwas herber sein soll: ...  
Chicorée putzen, Strunk keilförmig ausschneiden und abhängig von seiner Dicke ~ 10 bis 15 Minuten in Salzwasser mit einigen Spritzern Zitronensaft blanchieren.

<sup>1</sup> Ersatzweise können auch Lachsscheiben genommen werden

2. Käse reiben und mischen.
3. Mehl und Butter in einem Topf hell anschwitzen. Milch zugießen (kräftig rühren, Klümpchengefahr). 5 Minuten köcheln lassen.  
Topf vom Feuer nehmen und Käse (bis auf den Rest zum Bestreuen) zugeben. Wenn der Käse geschmolzen ist, Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

## ZUBEREITUNG:

1. Auflaufform buttern, eine Lage Käsesauce und die mit Schinken umwickelten Chicorée hineingeben. Dann die restliche Sauce darübergießen.
2. Den restlichen Käse mit einer Prise Paniermehl vermengen und bestreuen. Butterflöckchen aufsetzen.
3. Im Ofen ~ 20 Minuten bei 220° goldgelb überbacken.

## BEILAGEN / GETRÄNKE:

- \* Salzkartoffeln.

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	180		45
		220		20