

# Rezept Chicorée, überbacken

## Zutaten:

8 mittlere Chicorées  
4 Scheiben gekochten Schinken  
90 g Butter  
2 EL Mehl  
0,4 l Milch  
0,2 l Kochbrühe von den Chicorées  
150 g Hartkäse (Typ Emmental, Greyerzer)  
4 EL Paniermehl  
1 Prise frischgeriebene Muskatnuss  
Salz  
Pfeffer

## Zubereitung:

Den Backofen auf 180° vorheizen.

Den Käse feinreiben.

Die Chicorées vorbereiten. Die Außenblätter entfernen und den Strunk sauber abschneiden.

In einem Topf 30 gr. Butter aufschäumen lassen und die Chicorées von allen Seiten leicht Farbe nehmen lassen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und mit 0,05 l Wasser ablöschen.

Mit einem Deckel verschließen und ca. 20 min auf kleiner Flamme dünsten lassen.

Anschließend, in einem anderen Topf, eine Mehlschwitze aus 50

gr. Butter und 2 EL Mehl herstellen, mit der Milch und dem abgemessenen Kochsud der Chicorées ablöschen und Glattrühren.  
50 g Reibekäse in der Sauce auflösen.  
Die Sauce mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen, abschmecken und beiseite stellen.

Die Schinkenscheiben auf einem Tisch ausbreiten und mit je 2 Chicorées belegen. Einrollen und mit 2 Zahnstochern befestigen.

Die Schinkenrollen nebeneinander in eine Form schichten, mit der fertiggestellten Sauce übergießen.

Mit dem restlichen Reibekäse bestreuen.

Paniermehl leicht über die Masse verteilen.

Mit Butterflöckchen belegen und für ca. 20 min in den Ofen geben.

[Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten](#)