



# Chicorée-Gratin

- 350 g Chicorée (Brüsseler)\*
- 1 Liter Wasser mit Salz + 1 EL Zitronensaft
- 1 Zwiebel\*
- 1 Knoblauchzehe\*
- 150 g Champignons
- 60 g Salami in Scheiben geschnitten
- Öl zum Anbraten
- Salz + Pfeffer
- 2 Eier\*
- Maizena
- 75 ml Milch
- Salz
- Muskatnuss
- 50 g geriebener Käse
- Kalte Butterstücken

\*im Hoflädli erhältlich

Für die Zubereitung vom Chicorée Gratin zuerst den Chicorée putzen, waschen, jeden Kolben der Länge nach durchschneiden und den im unteren Teil befindlichen bitteren Strunk mit einem Messer herausschneiden. Chicorée anschliessend in etwa 2 cm breite Streifen schneiden und in kochendes mit Salz und Zitronensaft gewürztes Kochwasser einlegen.

Das Gemüse einmal aufkochen, danach bei zurückgedrehter Heizstufe noch 3 Minuten weiter kochen. Chicorée abseihen, sofort mit kaltem Wasser abspülen und zum Abtropfen in ein Löcherbecken geben.

Für die weitere Gemüseeinlage geschälte Zwiebel und Knoblauch in Würfel schneiden. Frische Champignons in nicht zu dünne Scheiben schneiden.

Salami (Sorte ist Geschmacksache) in etwa 1 cm breite Streifen schneiden.

Eine Auflaufform mit Pflanzenöl oder Butter ausreiben.

Den Backofen auf 200 ° C vorheizen, dabei den Backofenrost gleich auf der untersten Schiene einschieben.

Den sehr gut abgetropften Chicorée in die gefettete Auflaufform einfüllen. In einer Bratpfanne 1 EL Öl erhitzen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin unter Wenden anbraten.

Champignonscheiben und 1 TL Butter mit in die Pfanne geben, unter die Zwiebelmasse unterziehen und zusammen noch ca. gut 5 Minuten unter häufigem Wenden langsam weiterschmoren lassen. Dabei zuletzt die Salamistreifen hinzugeben. Die Pfanne zur Seite ziehen, den Pfanneninhalte mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und die heisse Pilzmasse über den Chicorée in der Auflaufform gleichmässig verteilen.

Für den Guss zum Begiessen:

2 Eier mit etwas Salz und Muskatnuss mit der Gabel schaumig aufrühren. Kalte Milch und in 1 EL kaltem Wasser aufgelöste Speisestärke ebenfalls unterrühren. Etwa die Hälfte vom geriebenen Käse zuletzt unter den Guss rühren und das Chicorée Gemüsegericht damit begiessen.

Mit dem übrigen geriebenen Käse und mit 1 TL kleinen kalten Butterstückchen bestreut in den auf 200 ° C vorgeheizten Backofen im unteren Drittel der Backröhre einschieben und mit Ober/Unterhitze ca. 25 – 30 Minuten überbacken. Dabei das Chicorée Gratin beobachten und eventuell in den letzten 8 – 10 Minuten der Backzeit mit Backpapier abdecken.

Das Chicorée Gratin aus dem Backofen nehmen vor dem Servieren noch ca. 5- 10 Minuten in der Küche ruhen