



Chicorée überbacken mit Schinken + Käse

- 600 g Chicorée (Brüsseler)*
- 125 g Reibkäse
- ½ Becher Crème fraîche
- 200 g Schinken (mager)
- 1 dl Bouillon
- Pfeffer
- Salz*
- Öl

*im Hoflädeli erhältlich

Rezept für 2 Personen.

Den Chicorée im Ganzen putzen, waschen und halbieren. Die Strünke herausschneiden und die Chicorée-Hälften mit dem Schinken portionsweise umwickeln und in die gefettete Auflaufform geben

Den Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen.

Bouillon mit Crème fraîche verrühren mit Salz und Pfeffer würzen. Danach über die Chicorée-Hälften giessen. Den Reibkäse darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen (Mitte) 30 – 40 Minuten überbacken.