

Chicorée mit gekochtem Schinken & Sauce Mornay

Auflauf / Gratin

Zubereitungszeit für die Sauce Mornay 1¼ Stunden
Vorbereitungszeit: 45 Minuten } 1½ Stunden
Zubereitungszeit: 45 Minuten }
zusammen 2¾ Stunden

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Chicorée	g	500	750
Zitronen	St.	1	2
Wasser	EL	4	6
Geriebener Schweizer & Parmesan	g	200	300
Schinken, gekocht, Scheiben	St.	8	12
• Sauce Mornay, Zutaten siehe dort • oder Käsesauce, Zutaten siehe unten	ml	1000	1000
Butter, Salz, Paniermehl			

VORBEREITEN:

1. Sauce Mornay anfertigen (Dauer: 1 ¼ Stunden).

Alternativ: Einfache Käsesoße kochen aus:

6 gestrichene EL Mehl
8 gestrichene EL Butter
500 ml heißes Wasser
500 ml Milch
200 g mittelalterlicher Gouda geraspelt

Butter schmelzen, Mehl einrühren und schaumig werden lassen. Nacheinander heißes Wasser und Milch unterrühren. Aufkochen lassen. Käse in Soße schmelzen. Eventuell nachsalzen.

ZUBEREITUNG:

1. Chicorée kurz waschen, Strunk entfernen, halbieren, salzen und in eine gebutterte Auflaufform legen.
2. Mit Zitronensaft beträufeln und Butterflöckchen belegen.
3. Mit gebuttertem Backpapier abdecken und im Ofen bei 180° über 45 Minuten garen.
4. Flüssigkeit abgießen. Chicorée mit Schinken umwickeln
5. Mit Sauce Mornay übergießen, dem Käse und einer Prise Paniermehl bestreuen und Butterflöckchen belegen.
6. Im Ofen 10-15 Minuten bei 220° goldgelb überbacken.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Salzkartoffeln.

Backofen	Leiste	Grad	Minuten
Umluft	2	• 150 185	45 15
Unter- u. Oberhitze	2	• 180 220	45 15

Kcal pro Portion: -

Trennkost: E

※ R-039.DOC