

## Chicorée mit Schinken in Sahnesoße überbacken

### Zutaten ( für 4 Portionen )

4 große Stauden Chicorée ( ca. 600 g ),  
4 Scheiben gekochten Schinken,  
4 Scheiben rohen mageren Schinken  
( z.B. Schwarzwälder Schinken),  
2 EL geriebenen Greyerzer,

### Zutaten für die Soße:

ca. 300 ml H-Milch,  
2 EL Mehl,  
125ml Sahne,  
3 EL Butter,  
Saft einer halben Zitrone,  
Salz, Muskat,  
2 EL geriebenen Greyerzer,

### Zubereitung

Den Chicorée kurz unter kaltem Wasser abspülen, welke Blätter entfernen. Halbieren und die bitteren Böden( Strunk ) aus dem Chicorée herausschneiden ( sollte aber nicht in einzelne Blätter zerfallen). Wasser erhitzen, etwas Salz zugeben und den Chicorée bei geringer Hitze 6 Min. bissfest kochen. Backofen in der Zwischenzeit auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Butter in einen Topf geben, schmelzen und mit dem Mehl verrühren. Nach und nach die Milch und die Sahne zugeben bis eine sämige Soße entsteht. Die weiße Soße dann 2 Min. köcheln lassen und dann abschmecken mit Salz, Zitronensaft und Muskat und 2 EL geriebenem Käse. Den gegarten Chicorée mit je einer Scheibe Schinken umwickeln. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten und den Chicorée hineinlegen. Mit der weißen Soße übergießen, etwas geriebenen Käse noch darüber streuen. Auf der zweitobersten Schiene im Backofen etwa 25 Minuten überbacken, bis der Chicorée leicht braun ist ( evtl. kurz den Grill zuschalten ). Den überbackenen Chicorée mit Schinken in der Auflaufform servieren mit gegartem Basmatireis.

