

## Chicorée in Parma-Schinken mit Schafskäse

### Für 2 Personen

400 g Kartoffeln, mehlig	2 Chicorée	8 Scheiben Parma-Schinken
100 ml Gemüsebrühe	1 Schalotte	4 Stängel glatte Petersilie
30 g Butter	Salz, Pfeffer	1 Bund Schnittlauch
200 g Fetakäse aus Schafsmilch	2 EL Olivenöl	

Den Backofen auf 200 Grad (180 Grad Umluft, Gas Stufe 3-4) vorheizen. Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen. Den Chicorée halbieren und den Strunk herausschneiden. Parma-Schinken um die Chicoréehälften wickeln und in eine Auflaufform legen, die Gemüsebrühe angießen und mit einer Alufolie oder einem passenden Deckel abgedeckt ca. 10 Minuten im Ofen garen, dann Alufolie oder Decke abnehmen und nochmals ca. 5 Minuten weiter garen. Schalotte schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und hacken. Weich gekochte Kartoffeln abschütten, abschütten. Mit Butterstücken mischen und zerstampfen. Schalotte und Petersilie untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch fein schneiden. Den Schafskäse in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von allen Seiten kurz scharf anbraten. Die Kartoffeln in einem Ring anrichten und mit dem gebratenen Chicorée umlegen. Mit dem gebratenem Schafskäse und Schnittlauch bestreuen, mit restlichem Olivenöl beträufeln.

Otto Koch Freitag, 02. Januar 2009