

Chicorée-Schinken-Auflauf

Für 4 Portionen

4 Chicorée	8 Sch. luftgetrock. Rohschinken	4 El Butter
4 El Mehl	600 ml Milch	20 ml Gemüsefond
1 Bund Petersilie	Salz, Pfeffer	$\frac{1}{2}$ Zitrone
Muskatnuss	100 g geriebener Käse (Gouda)	

Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.

Verbraucher.wdr.de © WDR 2022 Seite 3 von 5 Chicorée putzen (welke Blätter und Strunk entfernen), längs halbieren und in kochendem Salzwasser 5 Min. vorgaren. Gut abtropfen lassen. Die Chicoréehälften mit je 1 Scheibe Schinken umwickeln und in eine gefettete Auflaufform legen. Butter in einem Topf schmelzen lassen. Mehl einrühren und bei mittlerer Hitze unter Rühren 3 Min. anschwitzen. Milch und einen Schuss Gemüsefond zugießen, mit einem Schneebesen kräftig unterrühren und bei mittlerer Hitze 5 Min. köcheln lassen.

Von einem Bund Petersilie die Blätter abzupfen und grob hacken.

Petersilie in die Mehlschwitze geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Saft einer halben Zitrone hinzugeben und unterrühren.

Die Sauce über den Chicorée geben und mit 100 g geriebenem Gouda bestreuen. Im heißen Backofen 20 Min. goldbraun überbacken.

Björn Freitag am 31. Dezember 2021