

Chicorée mit Kartoffelgratin



Das brauchst du:

- 1 Beutel Chicorée (meistens sind 3 bis 4 Stück in einer Packung)
- 250 g gekochten Schinken (optional)
- 250 g geriebenen Käse
- 500 ml Milch (kalt!)
- 5-6 Kartoffeln
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss gerieben
- 1 Esslöffel Mehl
- 1 Esslöffel Gemüsebrühe
- 50 g Buter

So machst du's richtig:

- 1.) Wasche den Chicorée und schneide ihn in der Mitte durch.
- 2.) Entferne den mittleren Strunk.
- 3.) Lege die Chicorée-Hälften in eine Auflaufform.
- 4.) Würze mit Salz und Pfeffer.
- 5.) Wasche die Kartoffeln und schäle sie.
- 6.) Schneide oder hoble die Kartoffeln in Scheiben.
- 7.) Schneide den Schinken in Würflein.
- 8.) Mache nun die Bechamélsaße: Nimm einen Topf und gib einen großen Stich Butter (etwa 50 g) in den Topf.
- 9.) Wenn die Butter geschmolzen ist, gib das Mehl hinzu und rühre, rühre, rühre.
- 10.) Gib nach und nach die Milch dazu und rühre, rühre, rühre.
- 11.) Würze mit der Gemüsebrühe und Muskat.
- 12.) Gib nun die Kartoffeln dazu und lass sie eine Minute mitkochen.
- 13.) Heize deinen Backofen auf 200 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.
- 14.) Gib nun den Schinken auf deinen Chicorée.
- 15.) Gib nun die Bechamél-Soße mit den Kartoffeln auf den Chicorée.
- 16.) Reibe den Käse auf das gesamte „Kunstwerk“.
- 17.) Gib alles für 35 bis 40 Minuten in den Backofen.