DENNER

Herzhafter Chicorée-Schinken-Auflauf

Gibt es wohl irgendjemanden, der Chicorée als Kind gemocht hat? Der Wintersalat, der auch unter dem Namen «Brüsseler» bekannt ist, macht sich mit seiner Bitterkeit bei den Kids nicht gerade beliebt.

Je älter man wird, desto mehr verändert sich bekanntlich das Geschmacksempfinden. Heute liebe ich Chicorée, gerade wegen seiner Bitterkeit, die bei diesem Gericht den perfekten Kontrast zu Schinken und Käsesauce bildet.

Ganz nach dem Motto «Je kürzer die Tage, desto deftiger das Essen» zelebriere ich momentan so richtig Kartoffelauflauf, Spätzli und Co. Ich werde euch hier in nächster Zeit noch einige herzhafte Leckerbissen liefern.

Guete!

- 1 kg Chicorée
- 200 g Schinken, in Scheiben (z. B. IP-Suisse Edelschinken)
- 150 g Reibkäse (Greyerzer-Emmentaler-Mischung)
- 2,5 dl Halbrahm
- 4 EL Aceto Balsamico
- Wenig Butter
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Cayennepfeffer
- Trockenreis (perfekt als Beilage)

1. Chicorée waschen und halbieren, den Strunk in der Mitte keilförmig herausschneiden.
2. Chicorée ca. 10 Minuten auf mittlerer Stufe im Aceto Balsamico dünsten.
3. Chicorée in den Schinken einrollen.
4. Chicorée-Schinken-Rollen in eine gebutterte Gratinform legen.
5. Halbrahm und Reibkäse in einer Schüssel vermengen, nach Belieben würzen und über die Rollen giessen.
6. Ca. 20 Minuten in der Ofenmitte bei 200 Grad Umluft backen.

Zubereitungsdauer ca. 40 Min.