

Chicoree im Putenschinkenhemd



Zutaten und Zubereitung für 4 Personen:

500 g Chicorée (4 Stk.)

äußere, nicht so ansehnliche Blätter, vom Chicorée entfernen, Kolben unter Wasser waschen, abtropfen lassen, längs halbieren, den Strunk keilförmig herausschneiden. Eine Minute blanchieren. Gut abtropfen lassen, ihn in vier Portionen aufteilen. Jede Portion mit

1 Scheibe Putenschinken
oder Kochschinken

umwickeln, in eine gefettete Form legen.
Für die Bechamelsoße mit geriebenem Käse
(Sauce Mornay):

60 g Butter
50 g Mehl

in einem Topf zerlassen,
hinzufügen, verrühren, kurz anschwitzen, nach
und nach

500 ml Vollmilch
100 g Schmand
Salz, Pfeffer, Muskat
50 g geriebenen Käse

hinzugeben, unter Rühren aufkochen lassen.
unterrühren, mit
abschmecken.

3 EL grob geraspelten Käse,
3 EL Paniermehl
4-5 Butterflöckchen

In der Soße schmelzen lassen. Diese über die
Chicoreerollen gießen. Bei Bedarf

und
darüber verteilen.

Bei 160 Grad Umluft/Grill 20 Minuten
überbacken.

Tipp: Schneller und einfacher zubereitet ist der Chicorée mit einer Eier-Sahne/Chicoreewassermischung (4 Eier, 100 ml Sahne, 200 ml Chicoreewasser) anstatt der Bechamelsoße. Diese Variante lässt sich gut mit 100 g geriebenem Käse überbacken.

Zubereitungszeit: 50 Minuten