

Chicoreé

im Schinkenmantel

überbacken



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 8 Scheiben Schwarzwälder Schinken
- 4 Chicorée
- 2 ERNTEKRONE Knoblauchzehen
- 2 ERNTEKRONE Zwiebeln
- 1 Becher LANDFEIN Schlagsahne
- 100 g LECKERROM Gouda (gerieben)
- 50 g LANDFEIN Butter
- 200 ml Weißwein
- 2 EL KÜCHENSTOLZ Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise COOK! Pfeffer
- 1 Prise COOK! Thymian
-
- 1 GOLDBLUME Knoblauchbaguette (TK)

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst den Chicorée putzen, halbieren und mit Schinken umwickeln.
2. In der Zwischenzeit den Ofen auf 190°C Umluft vorheizen.
3. Außerdem die Zwiebeln schälen und in grobe Ringe schneiden – dann in Butter anbräunen.
4. Das Mehl unter die Zwiebeln rühren, kurz mitrösten und alles mit Weißwein ablöschen.
5. Danach mit Sahne aufgießen und die Gewürze sowie den fein gepressten

Knoblauch unterrühren – alles zusammen für 4–5 Minuten köcheln lassen.

6. Den vorbereiteten Chicorée währenddessen in einer leicht gefetteten Auflaufform verteilen und mit der Sauce begießen.

7. Den geriebenen Käse darüberstreuen und alles für 15–20 Minuten überbacken.

8. Das Baguette für 10 Minuten mit in den Ofen geben und goldbraun backen – dann alles gemeinsam servieren.