



Chicorée Gratin mit Schinken, Tomaten und Gouda

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Frische, abwechslungsreiche Küche für jeden Tag

Zutaten

- 6 Stück mittelgroße Chicoree
- 400 g italienische Tomaten aus der Dose
- 6 Scheiben gekochter Schinken, zugeschnitten
- 1 mittelgrosse Zwiebel, gewürfelt
- 1 El Butter
- 50 g geriebener Gouda
- 100 ml saure Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Den Chicoree putzen, waschen, ev. unschöne Außenblätter entfernen, halbieren. Die Strünke keilförmig heraus schneiden.

Schritt3

In kochendem Salzwasser ca. 12 min. blanchieren, vorgaren, danach gut ablaufen lassen. Mit dem zugeschnittenem Schinken umwickeln.

Schritt4

Das Tomatenbett:

Schritt5

Die Zwiebeln in der Butter anschwitzen, die Tomaten samt Fond dazu geben und ca. 10 min. ein köcheln lassen. Salzen, pfeffern, ev. 1 Prise Zucker zufügen.

Schritt6

In eine ausreichend große, gebutterte Auflaufform geben, darüber den Chicoree setzen. Die saure Sahne darüber geben und mit dem geriebenen Gouda bestreuen.

Schritt7

Für 20 min. in den auf 200 ° C vorgeheizten Backofen schieben. (2. Schiene von unten)

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Dazu schmeckt mir ein Schnittlauch - Kartoffelstampf.

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** chicoree, gouda, schinken **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/chicoree-gratin-mit-schinkentomaten-und-gouda/>