

Chicoree - Schinkenauflauf mit Reibkäse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Familienessen für jeden Tag, schnell gemacht, unproblematisch, preiswert

Zutaten

- 8 mittelgroße Chicoree, geputzt, gewaschen
- 4 große, dünne Scheiben gekochter Schinken, zugeschnitten
- 50 g geriebener Edamer oder Gouda
- 30 g Butter
- 1 gehäufte El Mehl
- 300 ml Milch
- 50 l saure Sahne
- Saft ½ Zitrone
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Cayenne nach Geschmack, 1 Strich geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf höchste Stufe vorheizen, eine passende Auflaufform mit Butter ausstreichen.

Schritt2

Aus dem Chicoree mit einem spitzen Küchenmesser den bitteren Strunk heraus schneiden, die Kolben in einen flachen Topf nebeneinander geben.

Schritt3

Knapp mit Salzwasser und Zitronensaft bedecken, abgedeckt 12 min. weich köcheln lassen.

Schritt4

Mit einer Schaumkelle vorsichtig heraus heben, auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt5

Danach noch etwas ausdrücken und mit dem Schinken umwickeln, nebeneinander in die Auflaufform setzen.

Schritt6

Aus der geschmolzenen Butter und dem Mehl eine helle Mehlschwitze zubereiten. Mit der Milch und der sauren Sahne aufgießen, leise 10 min. köcheln lassen.

Schritt7

Mit Salz, Pfeffer und/oder Cayenne, einem Strich Muskatnuss und etwas Zitronensaft abschmecken; die Hälfte des Reibkäses verrühren.

Schritt8

Über dem Chicorrèe verteilen und mit dem restlichen Reibkäse bestreuen. Für ca. 18 - 20 min. auf die mittlere Schiene stellen, appetitlich, goldgelb überbacken.

Schritt9

Dazu Kartoffel Püree, Kartoffelstampf - oder gebutterte Salzkartoffeln reichen

Rezeptart: Gemüsegerichte **Tags:** Hauptgericht, preiswert, reibkäse, schnell gemacht, unproblematisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/chicoree-schinkenauflauf-mit-reibkaese/>