

# KAPPES & BANANEN



**FEINKOST HÖRSCHGENS**

Rezepte für jeden Geschmack

## Überbackener Chicorée

**Zutaten:** 2 Chicorée, Salz, 2 Scheiben gekochter Schinken, 2 EL Butter, 2 EL Mehl, ¼ l Sahne, Salz, Pfeffer, Muskat, Zitronensaft, 2 EL Semmelbrösel, Butter zum Einfetten und für Flocken.

**Zubereitung:** Chicorée waschen, bitteren Strunk herausschneiden, in sprudelndem Salzwasser 2min. blanchieren, gut abtropfen lassen. Chicorée jeweils mit 1 Scheibe gekochtem Schinken umwickeln, Rollen in eine gebutterte Auflaufform setzen. Für die Bechameloße Butter schmelzen, Mehl einrühren, mit Sahne und ¼ Blanchierwasser ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken. Soße über den Chicorée gießen, mit Semmelbröseln bestreuen, mit Butterflöckchen belegen und im vorgeheizten Backofen bei 225°C 40min. überbacken.