

Überbackener Chicorée



Zutaten:

Für 2 Personen

- 2-3 Chicorée
- 1 EL Öl, neutral schmeckend
- 2 Orangen
- 100 g Schinken, gekocht, in Scheiben
- 2 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 100 ml Milch oder Sahne
- 1 EL Crème fraîche
- 80-100 g Gorgonzola

Zubereitung:

Gorgonzola würfeln und beiseite stellen.

Saft einer Orange auspressen, die zweite in Scheiben schneiden und für die Deko halbieren.

Den Chicorée säubern, halbieren und den Strunk keilförmig herausschneiden.

Chicorée kurz auf der Schnittseite in Öl anbraten, wenden und mit Orangensaft beträufeln.

Schinken der Länge nach halbieren und um jede Hälfte wickeln, anschließend in die Auflaufform legen.

Butter in der Pfanne schmelzen, Mehl dazu geben und unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze nach und nach Milch und Crème fraîche zugeben. Zuletzt die Gorgonzolawürfel einrühren, Temperatur erhöhen um den Käse schmelzen zu lassen. Dann vom Herd nehmen und mit Orangensaft abschmecken.

Die Sauce über den Chicorée gießen und im vorgeheizten Ofen, auf der mittleren Schiene bei 200° C Umluft etwa 15 Minuten überbacken.

Dazu passen am besten Kartoffeln.

Guten Appetit! 😊