



# Chicoreeauflauf

fuer 2 Personen

## Zutaten

Butter  
Muskatnuss  
Paniermehl  
Pfeffer  
1 TI Speisestaerke  
150 g Creme fraiche, mit Kraeutern  
16 Scheibe/n Schinken, roh  
200 g Kaese, gerieben  
200 g Kaese, Schmelz-  
4 Chicoree  
400 g Sahne, sauer

Chicoree waschen, Strunk entfernen, 15 Min. in Salzwasser kochen, abgiessen (ca. 1 Tasse Buehe behalten). Gut abtropfen lassen. Chicoree halbieren, rohen Schinken mit Schmelzkaese bestreichen, Chicoreehaelften darin einrollen und in eine Form legen. Saure Sahne, Creme fraiche, wenig Buehe, Pfeffer, Muskat, geriebenen Kaese und Speisestaerke zusammen verruehren und ueber den Chicoree giessen, mit Semmelbroesel bestreuen, einige Butterflocken darauf geben und ca. 25 Minuten bei 200 Grad im vorgeheizten Backofen backen, bis braune Kruste vorhanden. Dazu passen Salzkartoffeln!