



Chicoree-Auflauf, neu

fuer 4 Personen

Zutaten

- 1 Stueck/e Muskatnuss
- 1 Stueck/e Pfeffer
- 1 Stueck/e Salz
 - 1 TI Zitronenschale, abgerieben
 - 2 El Oel, Oliven-
- 2 Stueck/e Chicoree
 - 30 g Tomaten, getrocknet
 - 4 El Butter
- 4 Scheibe/n Schinken, gekocht
- 4 Stange/n Thymian
 - 40 ml Sahne, Schlag-
 - 600 g Kartoffeln
 - 80 g Camembert

Kartoffeln schaelen, klein schneiden, 20 Min in Salzwasser kochen, Chicoree putzen und laengs halbieren. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Chicoree darin 2-3 Minuten auf den Schnittflaechen anbraten. Aus der Pfanne nehmen und in jeweils 1 Scheibe Schinken wickeln. Zwei kleine ofenfeste Formen mit 1 El Butter ausreiben. In jede Form 2 Chicoreehaelften geben. Getrocknete Tomaten fein wuerfeln. Thymianblaettdchen abzupfen und grob hacken. Camembert in Scheiben schneiden und auf dem Chicoree verteilen. Kartoffeln abgiessen, ausdaempfen und stampfen. Restliche Butter und die Sahne mit dem Schneebeesen unter die Kartoffelmasse mischen. Zitronenschale, getrocknete Tomaten und Thymian zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat wuerzen. Kartoffelmasse in die Formen geben und glatt streichen. Mit je 1 El Olivenoel betraeufln und im heissen Backofen bei 220 Grad (Gas 3-4, Umluft nicht empfehlenswert) auf der 2. Schiene von unten 25-30 Minuten backen.