



# Überbackener Chicorée

## Zutaten

Für 2 Portionen

2 EL Butter	4 Scheiben gekochter
2 EL Mehl	Schinken
300 ml Milch	50 g geriebener Gouda
0,5 Bund Petersilie	Butter zum Fetten
Salz, Pfeffer	
2 Chicorée	

## Zubereitung

1. Ofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 180 Grad; Umluft 160 Grad). Butter in einen Topf geben und schmelzen lassen. Mehl einrühren. Unter Rühren bei mittlerer Hitze 3 Minuten anschwitzen. Milch zugießen, unterrühren und bei mittlere Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Petersilie grob hacken, in die Sauce geben und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Chicorée waschen, den Strunk großzügig entfernen und längs halbieren. In kochendes Salzwasser geben und 5 Minuten vorgaren. Abgießen und gut abtropfen lassen. Auflaufform mit etwas Butter fetten. Je 1 Scheibe gekochten Schinken um die Chicoréehälften wickeln und in die gefettete Auflaufform legen. Sauce über den Chicorée geben und Chicorée mit Gouda bestreuen. Chicorée im Backofen 20 Minuten backen, bis der Gouda goldbraun ist.