

# Hier und heute



## **Überbackener Chicorée mit Schinken und Raclettekäse in Béchamelsoße**

Chicorée wird regional angebaut und ist in der Küche vielseitig – Julia Komp präsentiert ihn mit Schinken und Raclettekäse.

### **Das Rezept**

von Julia Komp für zwei Personen

### **Zutaten**

- 4–6 Chicorée
- 6 Scheiben gekochten Schinken (bio)
- ca. 200 g Raclettekäse
- 30 g Butter
- 30 g Mehl
- 200 ml Milch
- 200 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss

### **Zubereitung**

Den Chicorée waschen, den Strunk keilförmig herausschneiden und kurz in kaltes Wasser stecken. Anschließend den Chicorée in kräftig gesalzenem Wasser blanchieren, abgießen und gut abtropfen lassen. Alternativ kann der Chicorée auch kurz in einer Pfanne gedünstet werden, dadurch bleibt sein Geschmack würziger.

Für die Béchamelsoße die Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl einrühren und kurz anschwitzen. Nach und nach Milch und Brühe oder das Chicorée-Wasser unter ständigem Rühren zugießen, bis eine cremige Soße entsteht. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Jeden Chicorée in eine Scheibe Schinken wickeln und in eine gebutterte Auflaufform legen. Wer Käse liebt, kann zusätzlich eine Scheibe Käse hinzufügen. Die Béchamelsoße gleichmäßig über den Chicorée gießen und den Raclettekäse großzügig darauf verteilen.

Den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft etwa 15 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist. Dazu passen Salz- oder Pellkartoffeln.