

Chicoree überbacken

500 Gramm Chicoree
4 Scheiben gekochter Schinken
3 Schmelzkäseecken
Milch
Salz, Pfeffer

Den Chicoree (Strunk ausgelöst) 10 Minuten in Salzwasser blanchieren, mit Kochschinken um hüllen und das Ganze in eine gefettete Form legen. Aus Käse, Milch und Gewürzen eine cremige Masse herstellen. Chicoree damit übergießen und dann im Ofen ca. 30 Minuten bei Mittelhitze überbacken.