

In Schinken gewickelter Chicoree überbacken

(Rezept für 4 Personen)

8 Stück mittelgrosse Chicoree
Salz
1 Stück Zwiebel mittelgross
1 Esslöffel Butter
400 g Dosentomaten gehackt
8 Scheiben Schinken dünn geschnitten
50 g Gruyère AOP gerieben
1 dl Saucenrahm

Von dem Chicorée den Strunk kegelförmig herausschneiden. Den Chicorée in reichlich kochendem Salzwasser etwa 12 Minuten vorgaren. Sorgfältig herausheben und auf einem Küchentuch sehr gut trockentupfen. Während das Gemüse gart, die Zwiebel schälen und fein würfeln. In der heissen Butter glasig dünsten. Die Pelati beifügen, mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 10 Minuten leicht einkochen lassen.

In eine ausgebutterte Gratinform geben. Mit den Schinkenscheiben den Chicorée umwickeln. In das Tomatenbett legen. Alles mit Gruyère bestreuen und mit Saucenrahm beträufeln. Den Chicorée gratin im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 20 Minuten überbacken.