



*Miriam's Genusskarussell*

[www.genusskarussell.ch](http://www.genusskarussell.ch)

## Chicorée im Schinkenmantel überbacken

Rezept und Foto: Miriam

### Zutaten: 2 Personen

4 Chicorée  
1 dl. Kalbsfond  
1 El. Butter  
Puderzucker  
Chilisalz, Pfeffer  
100 gr. Reibkäs  
2 dl. Vollrahm  
1 El. Mehl



### Zubereiten

Chicorée säubern, waschen, der Länge nach halbieren, den bitteren Strunk keilförmig ausschneiden.

Eine beschichtete Pfanne mit Puderzucker erhitzen, den Chicorée auf beiden Seiten zusammen mit etwas Butter ca. 2 Minuten carmelisieren lassen, anschliessend mit Kalbsfond ablöschen.

Köcheln lassen und nach 3-4 Minuten den Chicorée herausnehmen mit je einer Tranche Schinken umwickeln und in eine Auflaufform legen.

In der Zwischenzeit den Ofen vorheizen: Ober-/Unterhitze ca. 180 Grad.

1 EL. Mehl mit dem Rahm so lange verquirlen, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind und dann langsam unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen zum Kalbsfond giessen und nochmals aufkochen lassen!

Würzen mit Pfeffer und wenig Chilisalz.

Die Sauce über die Chicorée Rollen giessen den Reibkäse darüber verteilen und mit Paprika würzen.

In der Ofenmitte ca. 40 Minuten goldbraun überbacken.



*Miriam's Genusskarussell*

[www.genusskarussell.ch](http://www.genusskarussell.ch)

Dazu passt Reis!