



## Brüsseler Chicorée-Gratin

4 Portionen

12 Portionen als Vorspeise

6 Knollen Chicorée

12 Scheiben gekochter Schinken (evtl. reichen 6 Scheiben)

250 g Crème double

100 ml Hühnerbrühe

125 g Butter

75 g Semmelbrösel

100 g Gruyère

1 Bund Petersilie

Salz

Pfeffer

Passende Auflaufform mit etwas Butter fetten

Äußere Blätter vom Chicorée entfernen, Wurzelenden kürzen, Knollen halbieren, Keim entfernen, die Hälften leicht salzen und pfeffern und in je eine (halbe) Schinkenscheibe wickeln

Crème double und Brühe glatt verrühren

Petersilie hacken

Gruyère grob reiben

50 g Butter in kleine Stücke schneiden

Chicoréepäckchen mit etwas Abstand zueinander in die Auflaufform legen und mit der Crème double begießen. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen, die Semmelbrösel zugeben, kurz verrühren und vom Herd nehmen. Die Semmelbrösel auf einem Teller abkühlen lassen, dann mit der Petersilie und dem Gruyère vermengen und über den Chicorée streuen. Butterstückchen darauf geben und im Ofen bei 180° 20 Min. backen.

Beilage nicht erforderlich, ggf. Brot.

Dazu ein trockener Weißwein, z. B. Weißburgunder, oder auch ein Spätburgunder Weißherbst.