

Chicoree mit Schinken und Käsesoße

Zutaten (für 4 Personen)

- 8 kleine Chicoree
- 1 Teelöffel Salz
- 8 Scheiben gekochten Schinken

für die Soße:

- 30g Butter
- 40g Mehl
- $\frac{1}{4}$ l Chicoreebrühe
- ca. $\frac{1}{4}$ l Milch
- 75g geriebenen Käse
- und natürlich Salz und Muskat

Zubereitung:

Den Chicoree putzen und waschen, Strunk keilförmig ausschneiden. In Salzwasser 15 Minuten lang kochen. Die Brühe abgießen und auffangen.

Für die Soße erhitzen Sie die Butter und geben Mehl dazu. Unter Rühren andünsten und mit der Chicoreebrühe und der Milch ablöschen. Den Käse unterrühren und mit Salz und Muskat abschmecken. Die Chicoreestauden mit Schinken umwickeln und in die Soße geben.