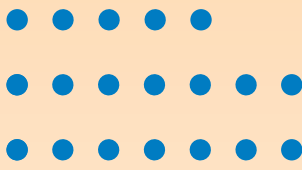




Chicoree im Schinkenmantel



4 Chicoree waschen und den Strunk in der Mitte mit einem Apfelsausstecher ausstechen (sonst bitter).
Dann den Chicoree in kochendem Salzwasser 3 min blanchieren.
Danach den abgekühlten Chicoree in

4 Scheiben gekochten Schinken einwickeln und in eine eingefettete Auflaufform legen.
Aus

1 Becher 250 g süße Sahne

1/4 Liter Milch

Muskat, Pfeffer, Salz

Mondamin Soßenbinder hell

100 Gouda

eine helle Bechamelseße zubereiten gerieben dazugeben.
Die Soße zum Chicoree in die Auflaufform schütten und den Chicoree mit
und
dekorativ bestreuen.

100 g geriebenen Gouda
Paniermehl

30 min bei 200°C backen.

