



# Chicorée Gratin mit Schinken, Tomaten und Gouda

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Frische, abwechslungsreiche Küche für jeden Tag

## Zutaten

- 6 Stück mittelgroße Chicoree
- 400 g italienische Tomaten aus der Dose
- 6 Scheiben gekochter Schinken, zugeschnitten
- 1 mittelgrosse Zwiebel, gewürfelt
- 1 El Butter
- 50 g geriebener Gouda
- 100 ml saure Sahne

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Den Chicoree putzen, waschen, ev. unschöne Außenblätter entfernen, halbieren. Die Strünke keilförmig heraus schneiden.

### Schritt3

In kochendem Salzwasser ca. 12 min. blanchieren, vorgaren, danach gut ablaufen lassen. Mit dem zugeschnittenem Schinken umwickeln.

### Schritt4

Das Tomatenbett:

### **Schritt5**

Die Zwiebeln in der Butter anschwitzen, die Tomaten samt Fond dazu geben und ca. 10 min. ein köcheln lassen. Salzen, pfeffern, ev. 1 Prise Zucker zufügen.

### **Schritt6**

In eine ausreichend große, gebutterte Auflaufform geben, darüber den Chicoree setzen. Die saure Sahne darüber geben und mit dem geriebenen Gouda bestreuen.

### **Schritt7**

Für 20 min. in den auf 200 ° C vorgeheizten Backofen schieben. (2. Schiene von unten)

### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt9**

Dazu schmeckt mir ein Schnittlauch - Kartoffelstampf.

**Rezeptart:** Fleischgerichte **Tags:** chicoree, gouda, schinken **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/chicoree-gratin-mit-schinkentomaten-und-gouda/>