

Chicorrée mit gekochtem Schinken in einer Käsesoße

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnell gemacht, preiswert und doch nicht alltäglich

Zutaten

- 4 große Chiccorée
- 200 g gekochter Hinterschinken
- 1 Becher Crème fraîche
- Etwas Milch
- 50 g geriebener/gehobelter Appenzeller, oder ein anderer würziger Bergkäse
- 800 g Kartoffeln
- Etwas Butter
- 1/2 Bund frischer Schnittlauch

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den Chicorrée waschen und putzen, halbieren und den inneren Kern im unteren Teil heraus schneiden.

Schritt3

(Der ist für den etwas bitteren Geschmack verantwortlich)

Schritt4

1 - 2 min. in kochendem Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken, heraus nehmen, salzen,

pfeffern.

Schritt5

In brauner Butter kurz anbraten, Farbe nehmen lassen und in eine gebutterte, feuerfeste Auflaufform geben. Den Schinken in angepassten Scheiben darüber verteilen.

Schritt6

Die Käsesoße:

Schritt7

Etwas Butter schmelzen und 1 - 2 El Mehl dazu geben.

Schritt8

Mit etwas Milch und Crème fraiche aufgießen und

Schritt9

leise 5 - 10 min. auskochen lassen.

Schritt10

Mit Salz, Pfeffer, gemahlenem Chili würzen und zusätzlich mit etwas Reibkäse ergänzen, nachschmecken.

Schritt11

Den Chiccorèe damit überziehen und in den auf 180° C vorgeheizten Backofen für 10 - 12 min. schieben.

Schritt12

Appetitlich bräunen.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Rustikal in der Auflaufform servieren und einen zünftigen „Kartoffelstampf“ mit Schnittlauch dazu reichen.

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** kartoffelstampf, schinken

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/chicorree-mit-gekochtem-schinken-in-einer-kaesesosse/>