



Chicorée mit GALA-Guss überbacken

Die GALA-Käsli sind den älteren Schweizern ein Begriff. Seit 1936 werden sie aus Doppelrahmfrischkäse, Milchpulver und Gelatine hergestellt. Ein Industrieprodukt eben, aber ein Gutes. Sie wurden zum Frühstück aufs Brot gestrichen, auf Teigwaren gegeben, sogar Saucen wurden damit gebunden und immer erfreute der rahmige, leicht säuerliche und rahmige Käse mit seinem nicht aufdringlichen, aber typischen Geschmack. Es gibt sie immer noch, im Laden muss man sie suchen, sie verstecken sich unter unzähligen anderen Käsesorten die es früher, als das GALA-Käsli erfunden wurde, noch nicht gab.

Bei diesem Chicorée-Gratin sind sie, mit einem Ei verquirlt, der Guss für den Chicorée, der an einer feinen Tomatensauce überbacken wird.

Zutaten

4 kleine Chicorées
2 GALA-Käsli à 60g
1 Ei
1dl Passata die Pomodoro
1 kleine Zwiebel
Salz, Pfeffer, Zucker
Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel fein hacken und in Bratbutter ca. 3-4 Minuten dünsten, ohne dass sie dabei braun wird. Passata zugeben mit Salz und Pfeffer würzen und 1/2Tl Zucker zugeben. Etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Storzen der Chicorées grosszügig kappen. Chicorées in ein Dampfsieb legen, mit Salz und Zucker würzen, zugedeckt 10 Minuten dämpfen. Etwas auskühlen lassen,.

GALA-Käsli und das Ei mit einer Gabel gut verquirlen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Eine Gratinform grosszügig ausbuttern und Tomatensauce einfüllen. Chicorée sternförmig auf die Sauce legen (die Spitzen gegeneinander zeigend). GALA-Ei-Masse über den Chicorée und die die Tomatensauce giessen. Ca. 20 Minuten in der Mitte des Ofens überbacken.







