



## Chicorée-Gratin mit Schinken und Tomate

Chicorée ist ein gutes "Fundament" für einen saftigen und geschmackvollen Gratin. Überbacken wird er mit einer Sauce Mornay, das ist eine Béchamel mit Käse. Sie wird mit Schinken und Tomatenwürfeln vermischt, das gibt ein einfaches, aber keineswegs langweiliges Gericht. Es ist auch einfach in der Zubereitung, einzig die Béchamel braucht etwas Zeit und Aufmerksamkeit. Sie muss mindestens 10 Minuten köcheln und dabei immer wieder gerührt werden.

### Zutaten (pro Portion)

1 grosser Chicorée, ca. 220g  
60g Schinken gekocht, tranchiert  
1 Tomate  
10g Tafelbutter  
10g Mehl (ca. 1/2El)  
2,5dl Milch  
1 Lorbeerblatt  
30g Greyerzer gerieben  
Muskatnuss  
Salz und Pfeffer

Für 2 Portionen braucht es nur die 1 1/2fache Menge Béchamel.

### Zubereitung

Chicorée längs zu 3 Stücken schneiden. Störzen kappen, aber nicht ganz ausschneiden. Ins Dampfsieb legen, leicht salzen und zugedeckt 5 Minuten dämpfen. Auskühlen lassen.

Tomate vierteln und die Kerne ausschneiden. Fruchtfleisch zu ca. 1cm grossen Stücken schneiden. Schinken ebenfalls zu 1cm grossen Plätzchen schneiden.

Lorbeerblatt an den Rändern mit einer Schere ein paar Mal einschneiden (so gibt er mehr Aroma ab).

Tafelbutter leicht aufschäumen lassen. Mehl zugeben und gut verrühren. Milch zuerst langsam zugießen und dabei mit dem Schwingbesen gut verrühren. Lorbeerblatt in die Sauce legen. Béchamel mindestens 10, besser 15 Minuten leicht köcheln lassen, damit sie nicht anbrennt.

Lorbeerblatt herausfischen. Zuerst den Käse, dann die Tomate und den Schinken untermischen. Mit Muskatnuss, Pfeffer und ev. Salz würzen.

Eine Gratinform ausbuttern, den Chicorée hineinlegen und leicht flach drücken. Mit der Sauce übergießen.

Im oberen Drittel des Ofens ca. 25 Minuten bei 200° gratinieren.







