

Martina & Moritz | Chicorée-Kartoffel-Auflauf

Zutaten für 4 – 6 Personen:

- 6 – 8 Chicoréekolben
- 1 kg Kartoffeln, mehligkochend
- ¼ l Brühe
- ¼ l Milch
- Zitronensaft
- 60 g Butter
- 12 Scheiben gekochter Schinken
- 12 Scheiben Käse (z.B. Appenzeller oder Greyerzer)
- Muskat
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Chicoréekolben längs halbieren und kurz in ganz wenig Brühe mit einem Stück Butter andünsten. Salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln.

Die Kartoffeln inzwischen garkochen, pellen und durch die Presse in einen Topf mit heißer Milch drücken. Mit einem Rührlöffel zum cremigen Püree schlagen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und einem Stück Butter würzen.

Die Hälfte davon in eine flache gebutterte Auflaufform verteilen. Schinkenstreifen auf die erste Schicht Püree ausbreiten, dann die Chicoréekolben verteilen und ebenfalls mit Schinkenstreifen bedecken. Anschließend die Käsescheiben verteilen. Das restliche Püree darüber verteilen und glatt streichen. Butterflöckchen auf die Oberfläche setzen.

In den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben (Heißluft; 220 Ober- und Unterhitze) und eine knappe halbe Stunde backen, bis der Gratin appetitlich gebräunt ist und brodelt.

Rezept: Martina Meuth & Bernd Neuner-Duttenhofer

Quelle: Kochen mit Martina und Moritz vom 04.02.2011

Episode: Chicorée