

Chicorée-Schinken-Gratin

3/4 l	Béchamelsauce
1 kg	Chicorée
3	Frühlingszwiebeln
300 g	gekochter Schinken in Scheiben
4 Stängel	Petersilie
150 g	mittelalter Gouda
	Salz/Pfeffer
	Öl für die Form

Béchamelsauce zubereiten:

6 EL Butter schmelzen lassen, 6 EL Mehl zugeben und unter Rühren goldgelb anschwitzen. Nach und nach 3/4 l Milch zugeben und mit dem Schneebesen unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Sauce unter Rühren 5 min. köcheln lassen.

Gratin zubereiten:

Den Chicorée waschen, halbieren und den Strunk entfernen,.
Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden.
Schinkenscheiben halbieren und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.
Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen hacken.
Den Käse reiben.
Salzwasser aufkochen lassen und die Chicoréehälften darin 8 min blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen.
Den Backofen auf 190° vorheizen. Die Form einfetten. Die Chicoréehälften in die Form legen, salzen und pfeffern. Frühlingszwiebeln, die Hälfte der Petersilie und den Schinken darauf verteilen, Die Béchamelsauce darüber gießen und mit übriger Petersilie und Käse bestreuen.
Im Ofen (Mitte, Umluft 170°) ca. 25 min backen.