

# Vegetarische Rezepte

## Chicoreeegratin

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Vegetarisch

---

|           |                          |                         |
|-----------|--------------------------|-------------------------|
| 8         | schmale Stauden Chicoree | Salz                    |
|           | Fett für die Auflaufform | Pfeffer                 |
| 30 g      | Fett                     | Muskat                  |
| 40 g      | Mehl                     | 4 Essl. geriebenen Käse |
| 1/2 Liter | Milch                    | Petersiliensträußchen   |

---

Aus den Chicorreetrieben den bitteren Teil herausschneiden und den Chicoree waschen.

Die Chicorreetriebe in eine gefettete Auflaufform legen.

Das Fett in einem Topf zum schmelzen bringen, das Mehl einrühren und kurz andünsten. Die Milch unter Rühren zugießen und einmal aufkochen lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Sauce über den Chicoree gießen und den geriebenen Käse darüber streuen.

Das Gemüse im vorgeheizten Backofen (200 Grad C; Gas: Stufe 3) 30 min backen.

Zum Anrichten die gewaschenen Petersiliensträusschen über den Chicoreeegratin geben.

Zeit : ca. 35 min ; Kal/Pers :562 ; Jou/Pers :1523