



Chicoree-Rollen

500 g Brüsseler-Chicoree
200 g Schinken-Tranchen ca.
100 g Gruyere, gerieben
3 dl Kaffeerahm
1 gestr. Essl. Gemüsebouillonextrakt
1 gestr. Teel. Kräutersalz
2 Prisen Pfeffer
Salz
einige Butterflöckli

Die Chicoreestangen waschen, mit einem spitzen Messer den bitteren Kern ausschneiden. Sofort im Salzwasser ca. 10 Min. kochen.

Chicoree abtropfen lassen und leicht mit Kräutersalz und Streuwürzen bestreuen. Je 1 Chicoree mit einer Schinkentranche umwickeln. Das so vorbereitete Gemüse in eine Ausgebutterte Gratinform legen, den geriebenen Käse darüber streuen. - Kaffeerahm in einem Pfännchen erhitzen, Bouillonextrakt darin auflösen, mit wenig Pfeffer und evtl. Salz nachwürzen. - Den warmen Rahm sorgfältig über das Gemüse gießen. Über das Ganze die Butterflöckli verteilen.

Im auf 200 °C Vorgeheizten Ofen überbacken, bis die Rollen goldbraun sind (ca. 15 Minuten).

Passt zu Reis genau so gut wie zu Teigwaren.