



## Chicoreegratin

8 mittlere Chicoreekolben  
2.5 dl Wasser  
Saft einer halben Zitrone  
1 Prise weißer Pfeffer  
1 gestr. Teel. Salz  
einige Butterflöckli  
1 mittlere Zwiebel  
1 Msp. Knoblauchsatz oder 1 Knoblauchzehe  
1 Essl. Butter  
1 kl. Dose gehackte Pelati- Tomaten (400 g)  
1 Bund frischer geschn. oder 1 Teel. getrockneter Peterli  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
8 dünn geschnittene Scheiben Hinterschinken  
150 g Senne-Flade oder Münster-Käse

Chicorees waschen, den unteren bitteren Stielansatz keilförmig herausschneiden. Die Chicoreekolben in eine weite Pfanne legen. Wasser und Zitronensaft darüber gießen. Das Gemüse leicht salzen und mit weißem Pfeffer würzen. Mit einigen Butterflöckchen belegen. Zugedeckt während 10-12 Min. nicht zu weich kochen. - Während der Chicoree kocht, Zwiebel und evtl. Knoblauch schälen und fein hacken. In der Butter andämpfen, Pelati- Tomaten beifügen, Petersilie und Knoblauchsatz dazugeben. Die Sauce auf kleinem Feuer dicklich einkochen lassen (ca. 15 Min.), mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken. - Die Chicoreekolben sorgfältig aus dem Sud heben und gut abtropfen lassen. Wenn die Kolben abgekühlt sind, diese sorgfältig von Hand leicht ausdrücken. Mit je 1 Scheibe Schinken umwickeln. Tomatensauce in die ausgebutterte Gratinform geben und den Chicorée nebeneinander hineinlegen. Den gewürfelten SenneFlade oder evtl. anderer Käse (gerieben) darüber verteilen.

Den Gratin im auf 220 °C vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während etwa 20 Minuten überbacken.