

## **Chicorée auf belgische Art**

Zubereitungszeit: 30 – 40 Min.  
Backzeit: 15 Min. Konventionell 220 °C  
Heißluft 180 °C  
Ruhezeit: 5 Min.

**Zutaten (für 4 Personen):** 4 Chicorée-Kolben, ½ l Wasser, Salz, 1 TL Butter oder Margarine, 1 TL Zitronensaft, 4 Scheiben gekochter Schinken, 4 große Scheiben Holländer Käse (Gouda), Margarine zum Fetten der Auflaufform, 4 Tomaten, Pfeffer, 20 g Butter

### **Zubereitung**

**A** 4 Chicorée-Kolben, ½ l Wasser, Salz, 1 TL Butter oder Margarine, 1 TL Zitronensaft

Chicorée waschen und putzen, bitteren Kern an der Wurzel keilförmig rausschneiden. In kochendes leicht gesalzenes Wasser geben. Butter oder Margarine und Zitronensaft sofort dazu geben. 8 - 10 Minuten dünsten. Gut abtropfen lassen.

**B** 4 Scheiben Schinken, 4 Scheiben Gouda, Margarine zum Fetten der Auflaufform, 4 Tomaten, Pfeffer, 20 g Butter

Auflaufform

Jeden Kolben zuerst in Schinken, dann in Käse einwickeln. In die gefettete feuerfeste Form legen.

Abgezogene Tomaten halbieren, grünen Stengelansatz rausschneiden, pfeffern und salzen. Um den Chicorée legen. Butter darüber verteilen.

Verfasser: Ulrike Sieger-Koser

Dieses Gericht liebten wir schon als Kinder. Umso schöner war die Erinnerung daran bei unserem gemeinsamen Besuch auf der Chicorée-Farm im Odenwald.