



## Chicorée Gratin

Heize den Ofen vor auf 200°C Unter-/Oberhitze.

Als erstes den Chicorée putzen, etwas den Strunk abschneiden und halbieren.

Nebenbei eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen.

Den Chicorée in der Pfanne auf der halbierten Seite gold-braun braten.

Anschließend in eine Auflaufform legen.

### Du brauchst (für 4 Portionen)

4 Chicorée

30g Mehl

30g Butter

500 ml Milch

1 Zwiebel

Evtl. 1 Zehe Knoblauch

80g geriebener Käse

Etwas Öl zum anbraten

Salz & Pfeffer

Für die Bechamelsauce einen Topf mit der Butter erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, in Würfel schneiden und anschließend in der Butter glasig braten. Jetzt das Mehl dazugeben, die Hitze regulieren und mit einem Kochlöffel rühren, bis alles gut vermengt ist. Jetzt die kalte Milch nach und nach dazugeben und mit einem Schneebesen verrühren. Die Sauce anschließend aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss empfehle ich dir die Bechamel noch zu pürieren, dann bleiben weder Mehlklümpchen noch Zwiebel – bzw. Knoblauchstückchen.

Die Sauce in die Auflaufform, über den Chicorée gießen. Den geriebenen Käse darüber verteilen und ab in den Ofen (für ca. 20 Minuten).

Als Beilage empfehle ich dir Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree – sehr lecker!

Viel Spaß beim nach machen und guten Appetit!