CHICORÉE SCHINKEN AUFLAUF

Zutaten :
1 kg Chicorée
12 große Scheiben rohen Schinken
250 g Parmesan oder anderen herzhaften Käse
2 Eier
200 g Schmand
frische Petersilie, gehackt
1/4 Teel. Salz
1/4 Teel. Pfeffer
Prise Chili
Beilage: Pellkartoffeln

Die Chicorées von ihrem Strunk befreien, ansonsten komplett lassen.
Nun den Schinken jeweils um ein Chicorée herum wickeln und dananch in eine Aufflaufform legen.
Den Käse raspeln und beiseite stellen.
Die Eier mit dem Schmand, der Petersilie, Salz und Pfeffer sowie einer Prise Chili vermischen.
Dann einen Teil des Käses hinzugeben, ca. 1/3. Nun die Creme komplett über die Chicorées geben, zum Abschluss den restlichen Käse darüber streuen.
Jetzt geht´s in den Backofen, bei 180 Grad für ca. 50 min.
Parallel dazu kocht man die Kartoffeln kurz in Salzwasser auf, dann lässt man sie bei kleiner Hitze gar werden.
Tipp: den Topf nur leicht mit Wasser füllen, die Kartoffeln dürfen nur ca. 1/3-1/2 mit Wasser bedeckt sein.
Wichtig ist die kleine Hitze, so bleibt das Aroma der Kartoffel erhalten.
Wir wünschen Guten Appetit!