

Gebackener Chicorée

Bei Chicorée ist es ja meistens so: entweder man liebt ihn oder man hasst ihn. Ich war nie ein sonderlicher Freund davon, aber ich kannte ihn lange Zeit auch nur als Salat mit den obligatorischen Mandarinen aus der Dose... uuahhhhh. Mit dieser Variante, die ich Euch heute vorstelle, werfe ich allerdings alle meine negativen Assoziationen über Bord und hoffe, ich kann Euch dazu ermutigen, das Gemüse mal auf diese Art und Weise zu essen. Super einfach, schnell gemacht und in Kombination mit dem Käse und dem Honig wirklich saumäßig lecker.



Zutaten (ca. 3-4 Portionen):

-
- **3-4 Chicorée**
 - **200 g Brie**käse
 - **8 Scheiben Schwarzwälder Schinken**
 - **3 EL Butter**
 - **4 EL Honig**
 - **2-3 Stiele frischen oder 1 TL getrockneten Rosmarin**
 - **Salz, Pfeffer**
-

Chicorée putzen, die äußeren Blätter evtl. entfernen und längs halbieren. Den Strunk unten keilförmig herausschneiden. Brie in 1/2 cm breite Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen, Honig und Rosmarin zugeben, kurz aufschäumen lassen. Chicorée mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze 3 Minuten vorgaren.



Herausnehmen und in eine Auflaufform geben. Leicht salzen und pfeffern. Nun jedes Stück mit 3-4 Stück Käse belegen und in eine Scheibe Schinken einwickeln und wieder in die Form legen. Die Enden sollten dabei unten sein. Den restlichen Honig, der noch in der Pfanne ist, darüber verteilen. Wer frischen Rosmarin benutzt, kann ihn auch noch mit in die Form geben. Im vorgeheizten Ofen bei 190°C Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten bis zur gewünschten Bräune backen.



Tipps:

- Bei großen Chicorée kann es sein, dass man auch 2 Scheiben Schwarzwälder Schinken zum umwickeln braucht.
- Für eine komplette Mahlzeit passen dazu sehr gut Salzkartoffeln. Als leichtes Abendessen reicht auch Baguette dazu.
- Nach Belieben noch mit frischem Schnittlauch oder anderen Kräutern garnieren.



Inspiration: essen&trinken für jeden Tag, 02/2010