



Unser Bestes für Ihre Familie

Chicorée überbacken

TM 31 (TM 21*) - 4 Portionen

50 g	Parmesan, in Stücken	120 g	Mozzarella, in Stücken
500 g	Wasser	200 g	Milch
1 TL	gekörnte Gemüsebrühe	1 TL	Speisestärke
4	Chicorée, mittelgroß	2 Prisen	Salz
4 Scheiben	Prosciutto oder anderer roher Schinken (ca. 100 g)	1 Prise	Pfeffer
		2	Eigelb
150 g	Fontinakäse, alternativ Raclettekäse, in Stücken		

- Parmesan in den Mixtopf geben, **6 Sek./Stufe 10** zerkleinern und umfüllen.
- Wasser und Gemüsebrühe in den Mixtopf geben, Chicorée in den Varoma legen und **20 Min./Varoma/Stufe 1** garen. Mixtopf leeren.
- Chicorée mit je einer Scheibe Prosciutto umwickeln und in eine gefettete Auflaufform legen.
- Fontinakäse und Mozzarella in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 9** zerkleinern.
- Milch und Speisestärke zugeben und **5 - 6 Min./90°/Stufe 3** zu einer dickflüssigen glatten Creme schmelzen.
- Salz, Pfeffer, Eigelb und Parmesan zugeben und **20 Sek./Stufe 3** unterrühren.
- Sauce über den Chicorée gießen und im vorgeheizten Backofen überbacken.

Backtemperatur: 200°C

Backzeit: ca. 10 - 15 Min.

Variante:

Vor dem Überbacken nach Wunsch mit Butterflöckchen belegen.

Bemerkungen:

- Fontina ist ein Rohmilchkäse aus dem Piemont, der in einer gut sortierten Käseabteilung zu finden ist. Ansonsten kann er durch Raclettekäse ersetzt werden.
- Als Vorspeise reicht es für 4 Portionen. Wenn Sie Kartoffeln und einen Salat dazu reichen, kann man es auch als Hauptgericht servieren.

* Angaben nur bei Abweichung.



Thermomix