



„Überbackener Chicorée,,

Zutaten für 4 Personen:

4-6 Chicorée

200 g gekochten Schinken

4 Eier

200 ml Milch (oder wahlweise Schlagobers)

Salz, Pfeffer, Muskat

4 Handvoll geriebener Käse

Zubereitung:

Das Backrohr auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Chicorée abwaschen, Ende abschneiden, halbieren, den Strunk entfernen und in eine Auflaufform legen.

Den Schinken würfeln und darüber verteilen.

Die Eier mit der Milch verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Über die Chicorée gießen und mit Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 200°C für 30 Minuten überbacken.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!