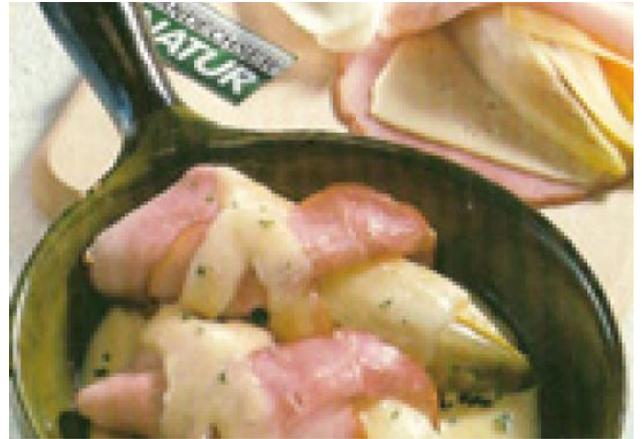


# ANDECHSER NATUR

## Gratinierter Chicoreé

## So geht's



### Zutaten

- 4 grosse Chicoreé (a 150g)
- 10 Scheiben mittelalter ANDECHSER NATUR Alpenländer Butterkäse
- 1/4 Liter ANDECHSER NATUR Frischer Schlagrahm
- 8 Scheiben gekochter Schinken
- 1/8 Liter Fleischbrühe
- 1 EL gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 2 EL Semmelbrösel
- 40 g ANDECHSER NATUR Frische Almbutter

### Zubereitung

Chicoreé putzen, waschen, den bitteren Strunk herausschneiden und in Salzwasser etwa 10 Minuten köcheln. Herausnehmen, abtropfen lassen und längs halbieren. Jede Schinkenscheibe mit einer Käsescheibe belegen. Jeweils eine Chicoreéhälfte darauflegen und einwickeln. In eine grosse Auflaufform oder feuerfeste Portionspfännchen legen. Die restlichen Käsestreifen in Scheiben schneiden und den Chicoreé damit belegen. Fleischbrühe mit Schlagrahm und der Petersilie mischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und die Sauce über den Chicoreé giessen. Mit Semmelbrösel bestreuen und mit Butterflöckchen besetzen. Bei 200 °C im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.