

# Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

## Überbackener Chicoree

**Zutaten:** 4 Chicoree, Salz, 100 gr. Schinken, 200 gr. Champignons, 1 El. Öl, 1 El. Butter, Pfeffer, 200 gr. geriebener Käse, 1El. geriebener Parmesan.

Die Chicoree halbieren und in Salzwasser garen.

Den Schinken würfeln und die Champignons halbieren und in heißem Öl anbraten.

Eine Auflaufform mit Butter einstreichen. Die blanchierten Chicoreehälften mit der Schnittseite nach unten nebeneinander in die Auflaufform legen. Champignons und Schinkenwürfel darüber verteilen.

Das ganze etwas pfeffern, dann den geriebenen Käse und Parmesan darüber streuen. Den Chicoree im Backofen bei 180 grad so lange überbacken, bis der Käse goldbraun und geschmolzen ist.

Zum überbackenen Chicoree Baguette reichen.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team  
[www.gemuese-bringts.com](http://www.gemuese-bringts.com), Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)