

REZEPT

Chicorée-Gratin mit zweierlei Meerrettich-Sauce

ZUTATEN

800g kleinere Chicoréestauden (hier empfehlen sich besonders dicke Stauden)

2 EL Butter

1 EL Mehl

400ml Milch

50 g geriebener Emmentaler

1 EL [Schamel Meerrettich Rachenputzer Meerrettich](#)

1 EL [Schamel Preiselbeer-Sahne-Meerrettich](#)

150g gekochten Schinken

1 Bund Frühlingszwiebeln

Geriebene Muskatnuss

Salz und Pfeffer

Butter

ZUBEREITUNG

Die Chicorée-Stauden waschen und von welken Blättern befreien, danach die Stauden ihrer Länge nach halbieren und mit etwas Salz fünf Minuten lang in einem großen Topf kochen lassen.

Jeweils 1 Esslöffel Butter in zwei weitere kleinen Töpfe geben und schmelzen lassen. In jeden Topf etwa einen halben Esslöffel Mehl geben und rühren bis die Masse goldgelb ist. Anschließend jeweils 200 ml Milch in jeden Topf unter Rühren hinzugeben und 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.

Den Backofen auf 220°C (Ober- und Unterhitze) bzw. 200°C (Umluft) vorheizen und den Schinken und die Frühlingszwiebeln schneiden.

Im Anschluß jeweils 25 g des Käses in beide Töpfe mischen. Einer der Töpfe wird mit 1 Esslöffel Rachenputzer, der andere mit 1 Esslöffel Preiselbeer-Sahne-Meerrettich abgeschmeckt. Je nach Gusto darf es hier natürlich auch etwas mehr sein. Ganz wichtig: immer rühren und die Hitze möglichst gering halten.

Zuletzt noch mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer würzen.

Eine viereckige Backform mit etwas Butter einfetten und den geteilten Chicoreé nebeneinander einschichten. Anschließend mit Schinken und Frühlingszwiebeln bestreuen und die beiden Meerrettich-Saucen darüber gießen.

Die Backform auf dem mittleren Rost mindestens 25 Minuten in den Ofen geben.

Durch die unterschiedlichen Meerrettich-Saucen erscheint die Hälfte der Chicorée-Stauden hell, die andere leicht rosa.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
