

Chicorée-Nudel-Auflauf mit Raclettekäse

Zutaten für 4 Personen

400 g Hörnchennudeln
Salz
6 Chicorée Stauden
400 g gekochter Schinken
400 g Raclettekäse
1 EL Butter
1 Ei Mehl
500 ml Milch

Pfeffer
geriebene Muskatnuss

Ausserdem
Fett für die Form
Auflaufform
Oregano zum Garnieren

Zubereitung

Nudeln in Salzwasser bissfest garen, abgessen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

Chicorée putzen, waschen, Blätter von Strunk lösen und in Salzwasser 3 Min. blanchieren, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

Schinken in Würfel schneiden. Käse entrinden und ebenfalls würfeln.

Butter in einem Topf zerlassen, Mehl einrühren, hell anschwitzen, die Milch mit einem Schneebesen einrühren, aufkochen und etwa 10 Min. unter gelegentlichem Rühren bei schwacher Hitze köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Zunächst 1/3 vom Chicorée in eine gefettete Auflaufform einlegen, 1/3 der Nudeln daraufgeben, mit jeweils 1/3 vom Schinken und Käse bestreuen. Vorgang dann zwei Mal wiederholen, mit Nudeln enden.

Die Béchamelsauce darübergiessen und im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen etwa 40 Min. backen. Mit Oregano garnieren.



Quelle: Spezialitäten der Alpenküche

Frischer Chicorée jetzt aktuell in unserem Laden erhältlich!

www.gsh.ch