

Gartenbauschule

Hünibach

Biologisch-Dynamisch

Chartreusestrasse 7, 3626 Hünibach
Tel. 033 244 10 20, Fax 033 244 10 29
Laden: Tel. 033 244 10 21

Chicoreeauflauf mit Lauch und Kartoffeln

Rezept für 4 Personen

400 – 500 gr. Chicoree
2 – 3 Stangen Lauch
1 kg Kartoffeln gekocht (Charlotte)
250 ml Rahm
Gemüsebouillon
200 gr. Käse zum Überbacken
100 – 150 g Sonnenblumenkerne

Sauce:

250 gr. Champignons
2 Zwiebeln
250 ml Rahm
Gewürze

Den Chicoree der Länge nach halbieren und mit der Schnittfläche auf ein gefettetes Backblech legen, den Lauch in ca. 4 cm lange Stücke schneiden, der Länge nach halbieren und zwischen den Chicoreestücken verteilen. Kartoffeln in Scheiben schneiden und ebenfalls auf dem Backblech verteilen. Den Rahm mit der Gemüsebrühe vermischen und über das Gemüse auf das Backblech geben, geriebenen Käse und Sonnenblumenkerne drüberstreuen. Das Blech in den vorgeheizten Ofen schieben und bei 220 Grad ca. 25 Min. backen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln klein schneiden, die Pilze in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln in Butter andünsten, die Pilze dazugeben und ca. 5 – 8 Min. mitdünsten. Den Rahm darüber geben, kurz aufkochen und abschmecken.