



Gratinierter Chicorée

Zutaten

- 4 Chicorée
- 650 ml Wasser
- 1 EL MAGGI Klare Brühe, Familiendose
- 8 Slightly leveled tablespoons gekochter Schinken
- 8 Slightly leveled tablespoons französischer Käse
- 1 Beutel MAGGI Fix für Schinken-Hack Röllchen
- 50 ml Schlagsahne
- 1 EL Kräuter, gemischt

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Chicorée putzen, waschen, längs halbieren und den Strunk entfernen. In einem Topf 500 ml Wasser zum Kochen bringen und Maggi Klare Brühe darin auflösen. Den Chicorée zufügen, ca. 5 Min. garen und anschließend abtropfen lassen.
3. Die Chicoréehälften mit Schinken und Käse umwickeln und die Röllchen mit der Naht nach unten in eine Auflaufform legen.
4. MAGGI Fix für Schinken-Hack Röllchen mit 150 ml Wasser und Sahne verrühren, die Sauce über die Röllchen verteilen und im Backofen ca. 20 Min. backen. Mit Kräutern bestreut servieren. Dazu schmeckt frisches Weißbrot.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	11 g
Energie	445 kcal
Fett	27 g
Protein	39 g

🕒 34 Minuten

⊕ 4 Portionen