



Chicorée - Kartoffel Gratin mit Schinken

▼ **Zutaten:**

600 Gramm	Kartoffeln
8 Scheiben	gekochter Schinken
8	Chicorée Stauden
120 Gramm	Bergkäse
200 Milliliter	Schlagsahne
200 Milliliter	Vollmilch
4	Eier
2 Bund	Schnittlauch
Zucker, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Olivenöl	

■ **Zubereitung:**

1. die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser garen, pellen, abkühlen lassen
2. eine Auflaufform einfetten, Schinkenscheiben halbieren
3. die Kartoffeln in Scheiben schneiden
4. überlappend in die Form schichten, mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss würzen
5. die Chicorées längs halbieren, Strünke entfernen
6. die Hälften mit Olivenöl bestreichen
7. mit Salz, Pfeffer, Zucker würzen
8. den Schinken umwickeln und auf die Kartoffelscheibenlegen
9. den Bergkäse raspeln
10. die Schlagsahne, die Milch und die Eier verquirlen
11. mit Salz, Pfeffer würzen
12. die Eiermilch über dem Chicorée verteilen
13. mit Käse bestreuen
14. im 180° Grad heißen Ofen circa 30 Minuten backen
15. den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden
16. vor dem Servieren drüberstreuen