



## Endivie mit Spargelkäse und Schinken



### Zutaten

- 4 Chicorée-Stängel
- 4 Schinkenscheiben
- 100 gr Henri Willig Biskuitkäse mit Spargel
- 28 gr Butter
- 28 gr Mehl
- 320 ml Milch
- eine Prise Muskatnuss
- Salz und Pfeffer
- extra Butter zum Einfetten

Ein kulinarischer Auflauf mit einem Hauch von Frühling. Der leicht bittere Geschmack des Chicorées wird durch den zartschmelzenden Käse und den würzigen Schinken wunderbar ausgeglichen. Ein einfaches, aber elegantes Gericht - perfekt für einen Frühlingsabend unter der Woche oder ein gemütliches Wochenendessen.

### Vorbereitung

- 1: Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
- 2: Den Chicorée in leicht gesalzenem Wasser 5 bis 8 Minuten kochen, bis er weich ist. Dann gut abtropfen lassen.
- 3: Die Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl hinzufügen und zu einer Mehlschwitze verrühren. 1 Minute lang kochen.
- 4: Langsam die Milch hinzufügen unditerrühren, bis eine glatte Sauce entsteht.
- 5: Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Den Henri Willig Biskuitkäse mit Spargel reiben und unterrühren.
- 6: Jeden Chicoréestängel mit Schinken umwickeln und in eine gefettete Auflaufform legen.
- 7: Die Käsesauce gleichmäßig über den Inhalt der Auflaufform verteilen und mit dem restlichen geriebenen Henri Willig Biskuitkäse mit Spargel bestreuen.
- 8: Die Auflaufform in den Ofen schieben und 15 bis 20 Minuten backen, bis die Form goldbraun ist und Blasen wirft.

## Wie entferne ich den bitteren Geschmack der Zichorie?

Schneiden Sie den harten Strunk am unteren Ende der Zichorie ab; dadurch wird der bitterste Teil entfernt. Um den Geschmack weiter abzumildern, können Sie den Chicorée kurz mit etwas Zucker, Milch oder Zitronensaft kochen.

### Tipps zum Servieren und Variieren:

- **Serviervorschlag:** Servieren Sie den Chicorée mit cremigem Kartoffelpüree oder frischem Brot und einem frischen grünen Salat zu einer kompletten Mahlzeit.
- **Fleischersatz:** Ersetzen Sie den Schinken durch eine pflanzliche Alternative, um das Gericht vegetarisch zu machen. Für eine luxuriösere Variante können Sie den Schinken auch durch geräucherten Lachs oder Forelle ersetzen.
- **Käsevariante:** Ersetzen Sie den Spargelkäse durch Henri Willig Belegen Geitenkaas für ein pikantes Geschmackserlebnis, falls gewünscht.