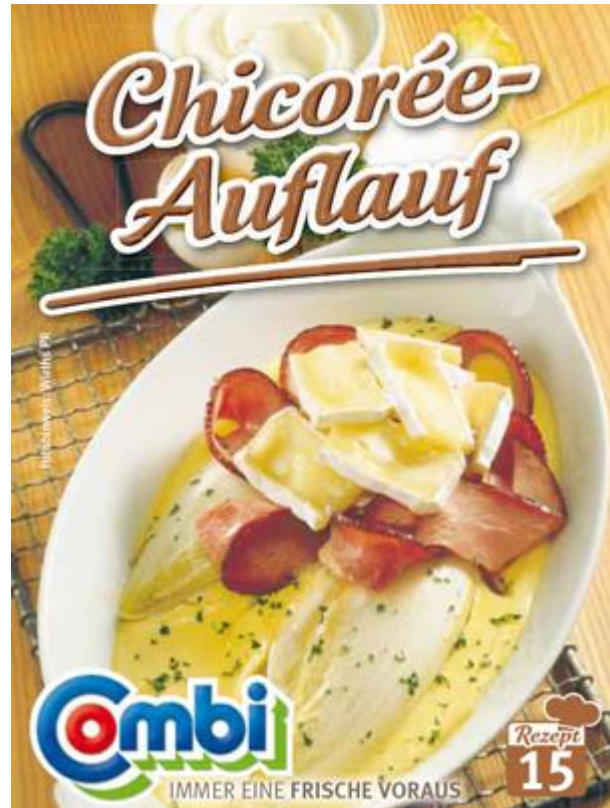


## Chicorée-Auflauf

**Zutaten**  
für 4 Portionen

4 Stauden Chicorée  
125 g Camembert  
200 g Farmerschinken in Scheiben  
200 ml Sahne  
2 Eier  
Salz  
weißer Pfeffer  
Rapsöl zum Ausstreichen der Form  
1 EL fein gehackte Petersilie



## Zubereitung

Chicorée-Stauden waschen, halbieren und vom Strunk befreien. Camembert in Scheiben, den Schinken grob in Streifen schneiden. Sahne mit den Eiern verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Auflaufform mit Rapsöl ausstreichen. Die Chicorée-Hälften hineinlegen und die Sahne-Eier-Masse darüber gießen.

Den Chicorée mit Schinkenscheiben belegen und etwa 20 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200 °C garen, bis die Masse stockt. Den Chicorée- Auflauf herausnehmen, mit Camembert-Scheiben belegen und kurze Zeit weiter überbacken, bis der Camembert leicht zerläuft. Mit Petersilie garniert servieren.

Dieses Rezept erhalten Sie auch als Rezeptkarte in der Obst- und Gemüse-Abteilung Ihres Combi Marktes.