

Sabine P. User

Überbackene Chicorée Röllchen

Griaß di Rezepte

Hausmannskost

Herbst

Kalorienarm

Käse

Winter

ZUBEREITUNG 

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Den ganzen Chicorée 10 Minuten in Wasser kochen, herausnehmen und abtropfen lassen. Halbieren und den inneren bitteren Kern rauschneiden. Danach salzen und pfeffern. Auf eine Scheibe Kochschinken, eine Scheibe Käse und den halben Chicorée legen, dann einrollen. Wiederholen, bis alle Chicorée in Käse und Schinken eingerollt sind. Alle Röllchen in eine ofenfeste Auflaufform geben, noch ein bisschen groben Pfeffer darüber streuen und ein bisschen geriebenen Käse. Das Ganze circa 15 bis 20 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 °C backen, bis die Oberfläche goldbraun und der Käse geschmolzen ist. Dazu schmeckt Salat.



ZUTATEN

4 Chicorée

Salz, Pfeffer

Butter

8 Scheiben Käse, z. B.
Emmentaler

8 Scheiben Kochschinken