



Schinken-Chicorée-Auflauf

Mit der Alpro Soja-Kochcrème Cuisine und dem Alpro Sojadrink Ganze Bohne

Ungesüßt

Zubereitung

1. Chicorée waschen, abtrocknen und in der Mitte teilen, den bitteren Strunk entfernen und die Chicoréeblätter mit etwas Zitronensaft beträufeln.
2. Chicorée mit etwas Zucker in 1 l Wasser kochen und abtropfen lassen.
3. Etwas Butter in einem Topf schmelzen und Mehl hinzufügen. Unter ständigem Rühren nach und nach Sojadrink Ungesüßt und Soja-Kochcrème Cuisine hinzugeben, bis eine sämige Mehlschwitze entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
4. Chicoréeblätter in Schinken einrollen, in eine Auflaufform geben und mit Soße übergießen. Mit geriebenem Käse bedecken. Im Backofen bei 180°C ca. 10 Minuten überbacken, bis eine goldbraune Kruste entsteht.

Ein Essen zum Wohlfühlen!


4 Portionen


30Min.



Zutaten

- 750 ml Alpro Sojadrink Ungesüßt
- 75 ml Alpro Soja-Kochcrème Cuisine
- 100 g (geriebenen) Käse
- 1 Spritzer Zitrone
- 2 TL Zucker
- 75 g Butter oder Margarine
- 75 g Mehl
- Prise Pfeffer & Meersalz
- MS Muskatnuss
- 4 Scheiben gekochter Schinken
- 4 Kolben Chicorée

Zubereitet mit

Soja-Kochcrème Cuisine

