

Überbackener Chicorée mit Apfel

Zutaten

4 Chicorée,
2 Äpfel,
100g Speckwürfel,
200g geriebener Emmentaler,
Salz, Pfeffer, Butter

Zubereitung

An den äußeren Blättern des Chicorée zuerst unschöne Stellen entfernen, vierteln, den Strunk entfernen und dann die Blätter waschen. Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Eine Auflaufform einfetten, die Hälfte des Chicorée hineinlegen, darauf die Hälfte der Äpfel, des Specks und des Käses. Mit Salz (wer auf Speck verzichtet sollte mehr salzen, die mit Speck weniger, da dieser selbst gesalzen ist) und Pfeffer würzen. Nun folgt der restliche Chicorée, dann wie oben die Äpfel, der Speck, der Käse und die Gewürze.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft 180°C) ca. 20 Minuten backen.