

Chicorée–Birnen–Bacon–Auflauf mit Gorgonzola–Sauce



Zutaten für 4 Personen

4-5 Chicorée (je nach Größe)
2 Packungen Bacon (14 Scheiben)
2-3 frische Birnen
150 g geriebener Emmentaler
Röstzwiebeln als Topping
Etwas Olivenöl zum Anbraten
1kg Kartoffeln als Beilage

Für die Gorgonzola-Sauce:

25 g Butter
25 g Mehl
400 ml Milch
150 g würziger Gorgonzola
50 g geriebener Emmentaler
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Die Außenblätter vom Chicorée entfernen, die Schnittstelle anfrischen und anschließend den Chicorée halbieren. Jede Hälfte mit ein bis zwei Scheiben Bacon eng umwickeln. Die umwickelten Chicorée-Hälften in einer großen Pfanne mit etwas Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten. Die Birnen vierteln, das Kerngehäuse entfernen und schälen. In einer Auflaufform die angebratenen Chicorée-Hälften und Birnenviertel abwechselnd anordnen.

In einem kleinen Topf die Butter schmelzen, das Mehl dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren. Nach und nach die Milch einrühren, dabei stetig rühren, um Klümpchen zu vermeiden. Einmal aufkochen lassen, damit die Sauce bindet. Anschließend von der Hitze nehmen und den Gorgonzola sowie 50 g des geriebenen Emmentalers einrühren, bis sie geschmolzen sind. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Gorgonzola-Sauce gleichmäßig in der Auflaufform verteilen. Den restlichen geriebenen Emmentaler darüberstreuen.

Den Auflauf in den vorgeheizten Backofen (Umluft 200 °C) geben und ca. 30 Minuten goldbraun backen. Währenddessen die Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Den fertigen Auflauf nach Belieben mit Röstzwiebeln betreuen und zusammen mit den Kartoffeln servieren.

Guten Appetit!