

**Chicorée  
im Ofen gebacken  
(4 Portionen)**

---

**REZEPT:**

---

Bei den 4 Chicorée die Strunke etwas abschneiden und im sprudelnden Salzwasser für ca. 4 Minuten kochen, herausnehmen und abkühlen lassen.

Die Schinkenscheiben auseinander legen, mit dem Tomatenmark dünn bestreichen ca. 2 EL Grana Padano darauf verteilen und darin je einen Chicorée einrollen.

In der Zwischenzeit die Sahne mit dem Grana Padano und den klein geschnittenen Tomaten aufkochen und gut abschmecken.

Die eingewickelten Chicorée in eine Auflaufform legen, die Soße darüber geben, ebenso den Gratinkäse und im Ofen ca. 15 – 20 Minuten ausbacken. Wer möchte kann im Anschluss den Käse noch unter dem Grill im Backofen knusprig grillen. Lecker!

# Chicorée im Ofen gebacken



# ILZHÖFERs MARKTHALLEN-REZEPT **KLASSISCH**

## Chicorée im Ofen gebacken (4 Portionen)

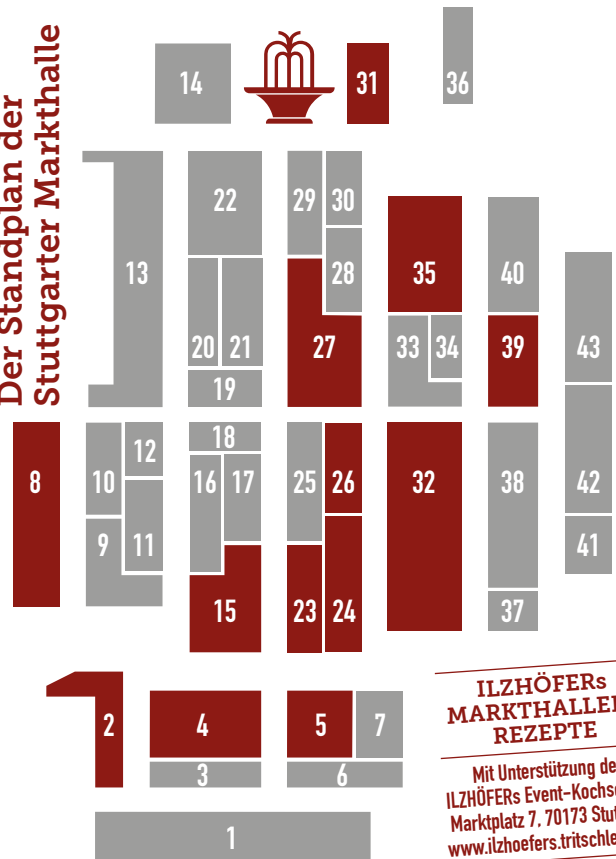
### ZUTATEN:

Die Zutaten finden Sie an den Ständen mit der angegebenen Nummer.

- 4 Chicorée **4 5 15 23**
- 4 Scheiben Gekochter Schinken **2 8 32 35 39**
- 1 EL Tomatenmark **26 27**
- 3 EL getrocknete Tomaten in Öl, klein geschnitten **32**
- 250 ml Sahne **24**
- 100 g Grana Padano, fein gerieben **24 31 32**
- 80 g Gratinkäse **24 31**
- Salz, Pfeffer
- Abrieb von 1/4 Zitrone
- Backofen auf Ober-/Unterhitze 170 °C vorheizen

Rezept auf der Rückseite

### Der Standplan der Stuttgarter Markthalle



- |    |                                |    |                                 |
|----|--------------------------------|----|---------------------------------|
| 1  | Fischhalle Looß                | 24 | Käs - Maier                     |
| 2  | Bio-Musterregion Hohenlohe     | 25 | La Bottega del Tartufo          |
| 3  | Fischhalle Looß                | 26 | Puszta - Stand                  |
| 4  | Feinkost Ragoßnig              | 27 | Schwyzer Stand                  |
| 5  | Feinkost Ragoßnig              | 28 | Bäcker Baier Backstube          |
| 6  | Fischhalle Looß                | 29 | Gmeiner Confiserie & Konditorei |
| 7  | DI GENNARO                     | 30 | Bäcker Baier                    |
| 8  | Bäuerliche EZG Schwäbisch Hall | 31 | Käse - Widmann                  |
| 9  | Emil Reimann                   | 32 | DI GENNARO                      |
| 10 | PLATANIA                       | 33 | Feinkost Böhm                   |
| 11 | IL BOUNGUSTAIO                 | 34 | Ni Mia Wein & Co. S. Mezzapelle |
| 12 | PLATANIA                       | 35 | El Mercado Espanol              |
| 13 | Feinkost Veizoglou             | 36 | Feinkost Guschee                |
| 14 | Merz & Benzing - Blumen        | 37 | DI GENNARO                      |
| 15 | Die Biotheke                   | 38 | Kustermann                      |
| 16 | IL BOUNGUSTAIO                 | 39 | Macelleria Italiana             |
| 17 | La Bottega del Tartufo         | 40 | Pantoulakis                     |
| 18 | Hochland Kaffee                | 41 | Pasta 2.0 S. Mezzapelle         |
| 19 | Hochland Kaffee                | 42 | Wurstliebe by Gustav Breyer     |
| 20 | Gewürz - Mayer                 | 43 | ASIAMARKET                      |
| 21 | Schwyzer Stand                 |    |                                 |
| 22 | Pappas Gourmetpalace           |    |                                 |
| 23 | Die Biotheke                   |    |                                 |

### ILZHÖFERs MARKTHALLEN- REZEPTE

Mit Unterstützung der  
ILZHÖFERs Event-Kochschule  
Marktplatz 7, 70173 Stuttgart  
[www.ilzhoefers.tritschler.com](http://www.ilzhoefers.tritschler.com)