

## Brüsseler-Rollen nach Iris Hänni



1. Chicorée (Brüsseler) vierteln und waschen.  
In kochender Gemüsebrühe ca. 3 Minuten blanchieren.  
Chicorée abtropfen lassen und einen Teil des Sudes für die Béchamelsosse verwenden.
2. Für die Béchamelsosse Bio-Butter im Topf schmelzen.  
Bio-Mehl darüberstäuben und unter Rühren, kurz anschwitzen.  
Nach und nach den Sud des Brüsselers und die Bio-Milch zugliessen.  
Aufkochen. Bio-Käse unterrühren und schmelzen lassen.  
Mit Bio-Rahm und Bio-Gewürzen abschmecken.
3. Auflaufform einfetten.  
Chicoréeblätter mit Je 1 Scheibe Bio- Schinken umwickeln.  
In die Auflaufform setzen. Béchamel über die Chicoréeerollen giessen.  
Mit Bio- Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen 180°C ca. 20-25 Minuten backen.



**TIP:**

Brüsseler schmeckt auch hervorragend als Salat. Verfeinern Sie Ihren geschnittenen Brüsseler-Salat mit Baumüssen und Fruchtstücken (Apfel, Birne, Mandarine etc)