

Brüsseler Endivie mit Schinken überbacken



Zutaten für 4 Personen

8	Brüsseler Endivien
8	Scheiben Bauernschinken
8 EL	Weißwein
3 dl/300 ml	Rahm/Sahne
40 g	Butterstückchen
130 g	geriebener Gruyère
	Salz
	frisch gemahlener Pfeffer
	wenig Muskat



Vorbereiten

1. Die äußersten Blätter der Brüsseler Endivie entfernen, die Stangen längs halbieren, den bitteren Teil am Blattansatz keilförmig herausschneiden. Die Brüsseler Endivie mit dem Schinken umwickeln.
2. Den Trichter auf Normalposition einstellen und den Rost darauf legen.
3. Das «BBQ-Boat» bzw. die Auflaufform mit Butter einfetten, den Boden mit Salz und Pfeffer bestreuen. Das umwickelte Gemüse darauf legen, mit dem Weißwein beträufeln.

Zubereitung auf dem Grill

Zugedeckt 10 Minuten garen. Den Rahm darüber gießen, mit den Butterstückchen belegen, Gruyère darüber streuen. Mit Pfeffer und Muskatnuss würzen. 10 Minuten bei geschlossenem Grill überbacken.

Für den Gaskugelgrill

Trichter	Normalposition 
Deckel	geschlossen
Benötigtes Grillzubehör	Grillrost, BBQ-Boat oder Auflaufform
Vorheizen	5 Min. auf der Stufe  bei geschlossenem Deckel