



Pudding royale

1 kleines Stück Butter

2 Eier 2 dl Milch Salz,
Pfeffer, etwa je $\frac{1}{2}$ Tl. wenig
Muskat

Aluminiumfolie

100 g Blattspinat

50 g Parmesan
gerieben Butterflöckli

4 feuerfeste Förmchen damit
ausbuttern.

gut verklopfen, in die Förmchen einfüllen.

Förmchen decken, ins heisse Wasserbad
stellen, im Ofen 15 - 20 Min. garen
lassen. Vorsicht, das Wasser darf nicht
kochen. Die Masse muss inwendig noch
wenig gar sein.

im kochenden Salzwasser kurz
blanchieren, im kalten Wasser abkühlen,
grob hacken, über den wackeligen Pudding
verteilen.

darüber verteilen, im Ofen überbacken:

220 Grad Oberhitze
3. Rille minutenschnell (max.
5 Min)