



Saisonsalat mit Parmesan- Flan

Das Rezept ist für 8 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



6 Eier
2 Eigelb
3 dl Rahm
100 gr. Parmesan, frisch gerieben
Etwas Butter
Salz, Pfeffer und Muskat

Saisonsalat
Zutaten für Salatsauce

1 Förmchen von 1 dl Inhalt pro Person oder
Terrinenform mit ca. 1 lt Inhalt

Die Förmchen mit etwas Butter ausstreichen.
Die Eier in Chromstahlschüssel verquirlen,
den Rahm dazugeben und gut verrühren. Den
geriebenen Parmesan darunterziehen und mit
den Gewürzen abschmecken.

Die Masse in die Förmchen oder Terrinenform
füllen und im Steamer oder Dampfgarer garen
Garzeit: ca. 8 Min. bei 100° C in Förmchen

Salat zubereiten

Flan auf Teller stürzen, Salat auf der anderen
Tellerseite anrichten

Tipp

Flan kann auch im Backofen gegart werden, Förmchen in Wasserbad stellen und mit Alu-Folie abdecken. Garzeit ca. 30 Minuten bei 180° C