

Zucchini-Flan

245

Typ: Vorspeise

Quelle: www.casanera.it

Bemerkungen:

Zutaten: 300 g Zucchini (kleine Zucchetti)
2 Eier
2 Eigelb
2 dl Rahm
Salz/Pfeffer

Rezept: Kleine Timbale-Förmchen mit Butter bestreichen. Von den Zucchini mit dem Sparschäler Streifen abschälen und die Förmchen damit auslegen. Zucchinifleisch kleinschneiden und mit dem Rahm und wenig Gemüsebouillon weichkochen. Etwas abkühlen lassen, im Mixer pürieren, Eier und Eigelb daruntermischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Masse in die Förmchen einfüllen und im Backofen im Wasserbad gut 30 Minuten bei 200 °C garen.

(Die Flan können im Wasserbad warmgehalten werden). Die Töpfchen vorsichtig auf den Teller stürzen .