

Rezept

Romanesco-Eier-Flan

Ein Rezept von Romanesco-Eier-Flan, am 03.05.2024

Zutaten

1 Romanesco (ca. 800 g)	je 1 Bund Petersilie und Basilikum
1 Knoblauchzehe	4 Eier (Größe M)
100 g Crème fraîche	1 TL Zitronensaft
Salz	1 EL Rapsöl für die Terrinenform

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 - 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Den Romanesco waschen, putzen, in kleine Röschen teilen und mit dem Strunk in einem Dämpfeinsatz über Dampf in 10-15 Min. garen. Petersilie und Basilikum waschen und trocken schütteln. Knoblauch schälen.
2. Etwa ein Drittel der Romanescoröschen beiseitelegen. Den Rest mit Petersilie, Basilikum, Knoblauch, Eiern und der Crème fraîche pürieren. Die Masse mit Zitronensaft und Salz würzen.
3. Eine hitzebeständige Terrinenform (ca. 1 l Inhalt) einfetten, die Masse in die Form geben. Übrige Röschen in die Masse drücken, bis sie knapp bedeckt sind.
4. Die Form mit einem Deckel, Teller oder mit Backpapier abdecken und auf ein tiefes Backblech stellen. 1,5 l heißes Wasser in das Backblech gießen. Den Flan im Backofen (Mitte) bei 180° (Umluft, ohne Vorheizen) in ca. 25 Min. stocken lassen. Dann im ausgeschalteten Backofen weitere 15 Min. ziehen lassen.
5. Den Flan herausnehmen, mit einem Messer vom Rand der Form lösen, auf eine Platte stürzen und in Scheiben schneiden. Schmeckt warm oder kalt mit frischem Brot oder knusprigen Brötchen.