| AUFWAND | KOCHDAUER | SAISON | HERKUNFT |
|---|---|---|---|
| mittel | 75 Min. | Herbst | Italien |

# KÜRBISFLAN



Rezept: Der Silberlöffel. Edel 2016 (Italienische Erstausgabe 1950) - Foto: compactcook.com

## KURZ VORGESTELLT

Unter den Vorspeisen sind einige Flans in Portionenförmchen zu finden. Hier ein grosser Flan für den ganzen Tisch. In Italien «Sformato di Zucca» genannt. (+70 Min. backen)

## ZUTATEN (4 PERSONEN)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 25 g | Butter | 50 g | Parmesan, gerieben |
| 1 | Zwiebel, Ringe | 2 | Eigelb |
| 1 kg | Kürbis | 40 g | Pinienkerne |
| 200 g | Béchamelsauce | | Salz, Pfeffer aus der Mühle |

## ZUBEREITUNG

1. Eine ovale Ofenform mit Butter einfetten.
2. Pinienkerne in einer Pfanne trocken rösten und in einem Mörser grob zerstossen. Die Butter in derselben Pfanne zerlassen. Die Zwiebel darin bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren 5 Min. weich dünsten.
3. Das gewürfelte Kürbisfleisch mit Wasser (auf 1 kg 1,5 dl) in eine Pfanne geben. Unter gelegentlichem Rühren sehr weich kochen, zwischendurch mit einem Löffel zerdrücken. Den Backofen auf 160° C vorheizen.
4. Kürbismasse vom Herd nehmen. *Béchamelsauce*, Parmesan, Eigelb und Pinienkerne unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Mischung in die Form giessen und 1 Std. backen. Die Ofentemperatur auf 180° C erhöhen und den Flan weitere 10 Min. backen. In der Form abkühlen lassen, dann stürzen.

TIPP: Flan auf in Butter sautiertem Spinat servieren.