AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	Herbst	Italien

PARMESANFLAN



Rezept: Patrizia Fontana. La Mia Cucina. Echtzeit 2021 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Dieses piemontesische Rezept tauschte Patrizia Fontana mit dem Koch gegen eines ihrer Dessert-Rezepte. Mit einem guten, frisch geriebenen Parmesan und der sorgfältigen Dosierung der Gewürze gelingt der Flan. (+45 Min. backen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

250 g	Parmesan, gerieben	2.5 dl	Vollrahm
5	Eier	2 Pr	Meersalz
2	Eigelb	1 Pr	Weisser Pfeffer
		0.5 Pr	Muskat, gerieben

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 180° C vorheizen. In einer Schüssel Eier, Eigelbe und Vollrahm mit einem Schwingbesen gut verrühren. Geriebenen Parmesan, wenig Meersalz und etwas weissen Pfeffer unterziehen.
2. Die Kastenform mit Backpapier auslegen oder gut bebuttern, die Masse einfüllen. Eine grössere Form so mit Wasser füllen, dass die Form zu zwei Dritteln im Wasser steht. Die Kastenform in die zweite Form einsetzen und Flan während 40-45 Min. stocken lassen. Bevor die Oberfläche zu braun wird, mit Alufolie leicht abdecken.
3. Etwas abkühlen lassen. Flan stürzen und unverzüglich wieder wenden, sodass die Kruste obenauf kommt.

TIPP: Mit einem Blattsalat oder/und mit einem Klacks süsslicher Tomatensauce oder zu einem Gemüsegericht servieren.