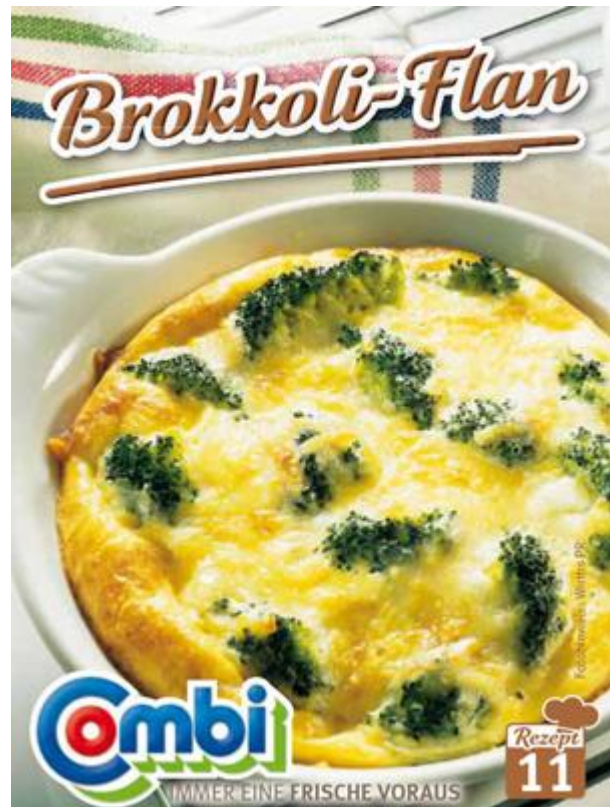


Brokkoli-Flan

Zutaten
für 4 Portionen

500 g frischer Brokkoli
200 ml Schlagsahne
5 Eier
150 g Emmentaler gerieben (45%)
Muskat
weißer Pfeffer
Salz
2 EL Semmelbrösel
2 EL Butter
einige Blättchen
Basilikum



Zubereitung

Den Brokkoli putzen und kurz waschen, dann in mundgerechte Stücke zerteilen und in reichlich kochendes Salzwasser geben. Etwa 10 Minuten garen, dann herausnehmen und abtropfen lassen. Die Schlagsahne mit den Eiern und dem geriebenen Emmentaler verquirlen und die Masse mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen.

Eine große, flache Gratinform mit etwas Butter ausstreichen und mit Semmelbröseln ausstreuen. Die Brokkolistücke darin ausbreiten und die Eiermasse darüber gießen. Die restliche Butter in Flöckchen darauf verteilen. Den Flan im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 20 Minuten backen, bis die Eiermasse gestockt ist.

Dieses Rezept erhalten Sie auch als Rezeptkarte in der Obst- und Gemüse-Abteilung Ihres Combi Marktes.