

SPARGEFLAN MIT „GRANCREMA“ ALLA CARBONARA UND KNUSPRIGEM SPECK



Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen

Die „Grancrema“ mit Spargeln in eine Schüssel geben. Salz und Pfeffer, Parmesankäse, Sahne, Eigelb und Fiokki dazugeben. Die Zutaten mischen und den Eischnee unterheben.

6 Muffinformchen mit Trennspray fetten. Die Spargelmischung einfüllen und im Ofen bei 180°C 12 bis 15 Minuten backen. Die Flans mit warmer „Grancrema“ alla Carbonara servieren und mit knusprigem Guanciale-Speck garnieren. Das Gericht mit in Speck gewickelten und in der Pfanne angebratenen Spargeln und Sprossen servieren

Verarbeitung ohne Gluten

*Sostituendo la pancetta e il guanciale con la dicitura "Senza Glutine" in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.