SPARGELFLAN MIT „GRANCREMA“ ALLA CARBONARA UND KNUSPRIGEM SPECK



Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

Menù-Zutaten

12 Punte di asparagi verdi lessate (Grüne Spargelspitzen „natur“, gegart) - U71X
200 g Grancrema di asparagi (Grancrema mit Spargeln) - KM1
20 g Fiokki - PC0
400 g Grancrema alla Carbonara („Grancrema“ alla Carbonara) - ST1X
n.B. Staccante spray (Trennspray) - Q10

Zutaten

3 Eier
150 g frische Sahne
100 g geriebener Parmesankäse
12 Scheiben Bauchspeck
n.B. knuspriger Guanciale*-Speck
n.B. Butter
n.B. Salz und Pfeffer
n.B. Sprossen

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 Muffinförmchen 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 GuancialeSpeck garnieren. Das Gericht mit in Speck gewickelten und in der Pfanne angebratenen Spargeln und Sprossen servieren

Verarbeitung ohne Gluten

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)