

SPARGELFLAN 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 Fiocchi 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

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

Menù-Zutaten

12 Punte di asparagi verdi lessate (Grüne Spargelspitzen „natur“, gegart) - U71
200 g Grancrema di asparagi (Grancrema mit Spargeln) - KM1
20 g Fiocchi - 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