

Broccoliflan

4-Personen

Zutaten:

500 - Broccoli
2 - liter leichte Bouillon
1 - dl Rahm
2 - Eier
etwas - Salz
etwas - Pfeffer
etwas - Muskat

Zubereitung:

Ofen auf 160-Grad vorheizen.

Den Broccoli rüsten, kleinschneiden und in der Bouillon weich kochen. In Eiswasser abschrecken und im Cutter fein pürieren.

Den Rahm und die Eier nach und nach zugeben, abschmecken und gut rühren.

In mit einem Pinsel ausgebutterte Förmchen abfüllen und im Wasserbad im Ofen bei 160-Grad circa 45-Minuten pochieren.