

Klaus-Werner Wagner's Rezeptarchiv  
Broccoli Flan

**Zutaten:** 150 g Broccoli, 0.2 l Sahne, 1 Vollei, 1 Eigelb, Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

**Zubereitung:** Den Broccoli putzen und die Röschen abschneiden. Broccolistiel schälen und in Würfel schneiden. Broccolistiele in wenig Wasser mit Meersalz weichkochen und die Broccoliröschen hinzufügen. Nachdem die Röschen ebenfalls gar sind einige als Einlage herausfischen und zu Seite legen. Topf vom Feuer nehmen, die Sahne, das Vollei und das Eigelb dazugeben und im Mixer oder mit dem Zauberstab fein pürieren. Die Masse abschmecken und in gefette Förmchen füllen. Die übrigen Röschen in den Schälchen verteilen. Den Broccoliflan im Backofen in einem Wasserbad bei stiller Hitze garen. 170°, ca. 30 Minuten.