



Zubereitungszeit: 40 Minuten

Esskultur: Italien

Rezept für: 12 Personen

Schwierigkeitsgrad: 🧤 🧤 🧤

Hauptzutaten : Pecorino , Speck

ZUTATEN

Für den Flan:

1 l Milch • 120 g Mehl • 20 g Butter • 240 g Pecorino, gerieben • 3 Eier • Salz und Pfeffer • Butter zum Einfetten

Schmeckt gut mit:

Gemischter Salat • 150 g Speck • Olivenöl Extra Vergine • Salz

ZUBEREITUNG

Butter in einer Kasserolle zerlassen, Mehl dazugeben eine Minute köcheln lassen und mit Milch ablöschen. Pecorino hinzufügen und rühren, bis er komplett geschmolzen ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Eier dazu und weiter rühren.

Die Flanförmchen gute einfetten und die Pecorino-Käsemasse einfüllen. Im Backofen bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Den Pecorino-Flan aus den Förmchen nehmen, mit knusprig gebratenem Speck garnieren und mit Salat servieren.