

# Gemüseflan an Basilikumsauce

---

**Personen:** 4 Personen

**Zubereitungszeit:** 60 Minuten

**Zutaten:** Verschiedenes Gemüse 600 g  
(Broccoli, Karotten, Rosenkohl, Blumenkohl)  
Eier 4  
GUMA Le Saucier 2 ½ dl  
Salz  
Frisch gemahlener weisser Pfeffer  
Muskatnuss

**Sauce:**

Schalotte, fein gehackt 1  
Kochbutter 1 TL  
Weisswein ½ dl  
Gemüse-Bouillon 2 dl  
Maizena oder Kartoffelstärke 1 TL  
Basilikum, fein geschnitten 2 Bündel  
Guma Le Saucier 1 dl  
Salz  
Frisch gemahlener weisser Pfeffer  
Frisch geriebene Zitronenzeste

**Zubereitung:** Flan: Das Gemüse in Salzwasser ca. 9 Minuten knackig kochen. Wasser abgiessen, Gemüse abtropfen lassen. Eier mit Le Saucier verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Eine Cakeform mit Klarsichtfolie auslegen und die verschiedenen Gemüse einschichten. Den Eieguss darübergiessen und (mit einer Folie zugedeckt) im Wasserbad im auf 180°C vorgeheizten Ofen 35 bis 40 Minuten garen. Sauce: Die Schalotte in der Kochbutter andämpfen, mit Bouillon ablöschen. Mit etwas Maizena abbinden, das mit Weisswein vermischt wurde, bis die gewünschte Dicke erreicht ist. Le Saucier und Basilikumstreifen zugeben, mit Salz, Pfeffer und Zitronenzeste würzen.

**Tipp:**

GUMA Le Saucier kann auch durch die GUMA UHT Saucen-Crème ersetzt werden. Garprobe: Ein Nadel, die man in der Mitte des Flans einsticht, muss sauber bleiben.

**Ihre Notizen:**

**Fragen:**

GUMA Halbfabrikate AG  
Grabenstrasse 2  
Tel 055 619 20 30  
Fax 055 619 20 39  
8865 Bilten

[info@guma.ch](mailto:info@guma.ch) , [www.guma.ch](http://www.guma.ch)