

## Spargel-Speck-Flan

300 g grüner Spargel  
160 g würziger Speck oder  
Schinken  
150 g Ländle Rahm  
80 g fein-würziger  
Ländle Klostertaler  
3 Eier  
2 Eigelb

Speck in Würfel oder Streifen schneiden. Spargel säubern und kurz in kochendem Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken und trocknen. In 1 cm große Stücke schneiden. Schinken und Spargel mischen und in einer Tortelettform, auf einem halbhohen Blech oder in Förmchen verteilen. Durchmesser ca. 20 cm. Eier und Eigelb verquirlen. Den Ländle Rahm aufkochen und 2/3 des Käses unterrühren. Die Käsesauce vom Herd nehmen, etwas auskühlen lassen und mit den verquirlten Eiern vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Guss über das Spargel-Speck-Gemisch gießen. Die Form in ein Blech setzen und etwa 1 Liter heißes Wasser auf das Blech geben. Den Flan zugedeckt bei ca. 75 bis 80 °C 20 bis 25 Minuten garen. Aus dem Ofen nehmen, kurz auskühlen lassen und die Form entfernen. Restlichen Käse darüber streuen und kurz im heißen Rohr gratinieren.

## Kräutersalat

500 g Wildkräutersalat  
50 g Parmesan  
100 g Mayonnaise  
60 g Ländle Sauerrahm  
20 g weißer Balsamicoessig  
30 g Ländle Milch

Käse fein reiben. Mayonnaise mit Balsamico, Ländle Sauerrahm und Ländle Milch verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Salat leicht marinieren.



*Unser Tipp*

### Ländle Rahm

Frischer Ländle Rahm lässt sich besonders gut unter 8 Grad schlagen!



## Spargel-Speck-Flan mit Kräutersalat

Rezept für 4 Personen bzw. für 4 Portionen.