

Bier-Gemüsefladen



Zutaten

Zutaten (für 4 Personen)

1	Stück	kleine Zwiebel, fein geschnitten
30	g	Butter
50	g	Kohlrabi, in feine Würfel geschnitten
100	g	Karotten, in feine Würfel geschnitten
100	g	Lauch, fein geschnitten
0.5	dl	Kräftiger Gemüsefond

Zubereitung

Zubereitung

Die Zwiebel im Butter andünsten, da Minuten auf schwacher Hitze einziehen. Schützengold begeben, alles zusammen mit Vollrahm, Eier, Sbrinz, Petersilie & So vom Herd nehmen und die Eiermasse

Die Gemüsepfanne mit Salz, Pfeffer und vorbereiteten, mit Öl ausgestrichene einzelne mit Folie bedecken. Förmchen in Form stellen. 80 °C heisses Wasser d

1	dl	Schützengarten Alkoholfrei
1.5	dl	Vollrahm
3	Stück	Eier
50	g	Sbrinz, fein gerieben
2	EL	Petersilie
2	EL	Schnittlauch
		Salz, Pfeffer, Chilli Pulver, Öl

Wasser stehen. Flan in der Mitte des
40 Minuten stocken lassen. Dann her
kurz ruhen lassen. Mit einem Messer
vorgewärmten Teller stürzen.

Tipp

Mit Käse-Chips → feinen Parmesan in
Höhe 2-3 mm) und auf ein mit Backp
Ofen bei 170 °C vollständig zergehen
annehmen). Abkühlen lassen. Die fer
Chips belegen.

Mit einer Tomatensauce servieren, m

Das passende Getränk

Das Schützengarten Alkoholfrei ist da
von Getreide, süßem Malz und einer
machen dieses Bier zu einem schöne
am Gaumen mit der dezenten Bitter
leichten Biergenuss schätzen. Seine a
aus Kohlenhydraten, Eiweißen, Mine
einem beliebten Getränk nach dem S
aber nicht auf ein wahres Bier verzich





SLOW BREWING
ZERTIFIZIERT
SPITZENQUALITÄT

Alkoholfrei

Schützengarten

ÄLTESTE SCHWEIZER BRAUKUNST SEIT 1779

