Clafoutis mit Reblochon de Savoie AOP La Réserve des Crémiers, grünem Spargel, Speck und roten Zwiebeln



Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **30 min.**
Backzeit : **40 min.**

Zutaten

- ¾ Reblochon
- 1 Bund grüner Spargel
- 4 Eier
- 50 cl Vollmilch
- 100 g Mehl
- 2 roten Zwiebeln
- 80 g Räucherspeck
- 1 Messerspitze geriebene Muskatnuss
- Salz, Pfeffer

Zubereitungschritte

1. Heizen Sie den Ofen auf 180 °C vor.
2. Bereiten Sie den Teig vor. Dazu die Eier in einer Schüssel kräftig aufschlagen.
3. Das Mehl unter ständigem Rühren hineinrieseln lassen.
4. Die Milch dazugeben, dabei weiter rühren, bis ein glatter und homogener Teig entsteht.
5. Den Plancha-Grill vorheizen. Den zuvor gewaschenen und geschälten Spargel kurz anbraten. Wenn der Spargel leicht angebraten ist, die geschälte und grob gehackte Zwiebel sowie den Speck hinzufügen. Wenn alles gut angebraten ist, mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Grill nehmen.
6. Schichten Sie in einer Gratinform den Reblochon-Käse, den gebratenen Spargel und den Clafoutis-Teig übereinander.
7. Für 35 Minuten in den Ofen schieben. Wenn der Clafoutis schön goldbraun ist, prüfen Sie mit einem Messer, ob er gar ist.
8. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und lauwarm servieren.



Recipe step : Reblochon de Savoie AOP La Réserve des Crémiers clafoutis with asparagus tips, bacon, red onion



Recipe step : Reblochon de Savoie AOP La Réserve des Crémiers clafoutis with asparagus tips, bacon, red onion



Recipe step : Reblochon de Savoie AOP La Réserve des Crémiers clafoutis with asparagus tips, bacon, red onion



Recipe step : Reblochon de Savoie AOP La Réserve des Crémiers clafoutis with asparagus tips, bacon, red onion



Recipe step : Reblochon de Savoie AOP La Réserve des Crémiers clafoutis with asparagus tips, bacon, red onion



Recipe step : Reblochon de Savoie AOP La Réserve des Crémiers clafoutis with asparagus tips, bacon, red onion

? **Tipps und Tricks:** Sie können statt Spargel in diesem Rezept auch gegrilltes Sommergemüse wie Zucchini, Paprika und Aubergine verwenden.