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 einzieh
Schützengold beigeben, alles zusamm
Vollrahm, Eier, Sbrinz, Petersilie & Sc
vom Herd nehmen und die Eiermass

Die Gemüsepfanne mit Salz, Pfeffer u
vorbereiteten, mit Öl ausgestrichene
einzelne mit Folie bedecken. Förmch
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 he
kurz ruhen lassen. Mit einem Messer
vorgewärmten Teller stürzen.

Tipp

Mit Käse-Chips → feinen Parmesan i
Höhe 2-3 mm) und auf ein mit Backp
Ofen bei 170 °C vollständig zergehen
annehmen). Abkühlen lassen. Die fe
Chips belegen.
Mit einer Tomatensauce servieren, n

Das passende Geträn

Das Schützengarten Alkoholfrei ist d
von Getreide, süssem Malz und eine
machen dieses Bier zu einem schöne
am Gaumen mit der dezenten Bitter
leichten Biergenuss schätzen. Seine
aus Kohlenhydraten, Eiweissen, Min
einem beliebten Getränk nach dem S
aber nicht auf ein wahres Bier verzic

SLOW
BREWIN
Alkoholfrei
Schützengarten
ÄLTESTE SCHWEIZER BRAUKUNST SEIT 1779