



Schützengarten

## 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, dann 5 Minuten auf schwacher Hitze einziehen. Schützengold beigeben, alles zusammen mit dem Gemüsefond aufkochen. Vollrahm, Eier, Sbrinz, Petersilie & Salz unterrühren. Das Ganze vom Herd nehmen und die Eiermasse in einer gebackenen Quicheform verteilen.

Die Gemüsepfanne mit Salz, Pfeffer und den restlichen Zutaten aus der vorbereiteten, mit Öl ausgestrichenen Pfanne bestreuen. Einzelne mit Folie bedecken. Förmchen in die Form stellen. 80 °C heißes Wasser dazugeben und 15 Minuten garen.

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 in  
Höhe 2-3 mm) und auf ein mit Backp-  
Ofen bei 170 °C vollständig zergehem-  
annehmen). Abkühlen lassen. Die fe-  
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 schönen  
am Gaumen mit der dezenten Bittere-  
leichten Biergenuss schätzen. Seine a-  
aus Kohlenhydraten, Eiweissen, Min-  
einem beliebten Getränk nach dem S-  
aber nicht auf ein wahres Bier verzich-





