

Omas Rezeptesammlung

Großmutter's Frühlingspudding

Gattung: Ei, Gemüse, Spargel

100 g	Gekochter Schinken -(Scheiben),	3	Eier,
4	Essl. Butter,	4	Essl. Milch,
300 g	Spargel,	1	cup Mehl,
300 g	Erbsen,		Salz,
300 g	junge Karotten (in -Scheiben),	4	Essl. Parmesankäse (gerieben),
1	kleine Blumenkohl (in Röschen),		einige Basilikumblätter

Spargel schälen, in 1 cm lange Stücke schneiden und in leichtem Salzwasser, dem 1 EL Butter und 1 TL Salz beigefügt wurde, ca. 10 Minuten köcheln.

Erbsen, Karotten und Blumenkohl ebenfalls einzeln blanchieren. Eine eingefettete Puddingform mit Schinkenscheiben belegen. Die Butter schmelzen und darin zuerst die Spargelstücke, dann die Erbsen, dann die Karotten und zum Schluss die Blumenkohlröschen angehen lassen. Das Gemüse außer dem Blumenkohl (wird zur Dekoration gebraucht) in die Puddingform schichten.

3 Eigelb, Milch, Käse und Mehl gut miteinander vermischen, das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter ziehen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über das Gemüse in der Puddingform gießen.

Die Form verschließen und den Pudding im Wasserbad 30 Minuten stocken lassen. Dann auf eine vorgewärmte Servierplatte stürzen. In die Öffnung den warm gehaltenen Blumenkohl füllen und mit Käse und Basilikum bestreuen.