



## Erdbeer-Gurkensalat mit Erbsenflan

### Zutaten:

500g Erdbeeren  
2 Eier  
1 Gurke  
1 Orange  
1 Tomate, 1 Knoblauch,  
250g Erbsen  
150ml Sahne  
1 Zitrone  
Petersilie, Minze  
80ml Ahornsirup



### Zubereitung:

Buttern Sie zuerst die kleinen Förmchen für den Erbsenflan aus. Nun den Knoblauch kleinschneiden, Petersilie zerkleinern und in Butter anschwitzen. Erbsen hinzugeben. Salzen, pfeffern, Sahne hinzugeben. Chilliflakes hinzugeben. Einmal kurz aufkochen danach auf die Seite stellen. Halbieren sie nun die Gurke und entfernen deren Kerne. Jetzt gleichmäßig kleinschneiden, danach Erdbeeren ebenfalls in gleicher Größe kleinschneiden. Ingwer, Tomate, kleine Chillischote.

Die Erbsenmasse kurz durchpürieren, etwas abkühlen lassen, dann zwei Eier hineingeben, miteinander verrühren. Diese Masse nun in die Förmchen füllen. Die Förmchen wiederum lassen sie wie folgt im Ofen stocken. Geben sie auf ihr Ofenblech etwas Wasser, so dass die Förmchen für 15 Minuten bei 150°C in einem Wasserbad stehen und die Erbsenmasse stocken kann. Den Erdbeer-Gurkensalat richten sie mit folgendem Dressing an. Salzen, pfeffern, ölen, 80ml Ahornsirup, den Saft einer Blutorange, Minze, Saft einer Zitrone. Anrichten. Guten Appetit!



FRANKEN  
FERNSEHEN