

## 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 einziehen. Schützengold begeben, alles zusammen mit Vollrahm, Eier, Sbrinz, Petersilie & So vom Herd nehmen und die Eiermass

Die Gemüsepfanne mit Salz, Pfeffer u vorbereiteten, mit Öl ausgestrichene einzelne mit Folie bedecken. Förmchen in 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 her  
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 zergehen  
annehmen). Abkühlen lassen. Die fer  
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 schöne  
am Gaumen mit der dezenten Bitter  
leichten Biergenuss schätzen. Seine a  
aus Kohlenhydraten, Eiweissen, Mine  
einem beliebten Getränk nach dem S  
aber nicht auf ein wahres Bier verzich







SLOW BREWING  
ZERTIFIZIERT  
SPITZENQUALITÄT

*Alkoholfrei*

**Schützengarten**

ÄLTESTE SCHWEIZER BRAUKUNST SEIT 1779

