



## RATATOUILLE-FLAN MIT PARMESAN

### Zutaten:

1 Dose Cassegrain Ratatouille á la Provençale (gibt ´s bei Gourmet Flamand)  
3 Eier  
100g Mehl  
0,2l Milch  
200g Sahne  
100g geriebener Parmesan  
Muskat (nach Geschmack)  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier in einer Schüssel mit dem Mehl mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat verrühren. Milch, Sahne und geriebenen Parmesan dazu geben. Zu einem glatten Teig verrühren.

Am besten benutzt man Muffin-Formen aus Silikon. Dort jetzt einen Löffel des Teiges hineingeben, darauf 1 bis 2 Esslöffel Ratatouille. Jetzt ca. 15 bis 20 Minuten im Ofen backen, bis die Flans goldbraun werden.

Die Flans schmecken kalt oder warm. Man kann den Flan natürlich auch in „Familiengröße“ backen. Dazu nimmt man eine Auflaufform und backt das Ganze ca. 40 Minuten im Ofen.