

Flan mit weißen Bohnen in Arganöl

(Flan de judias blancas con una vinagreta de aceite Argan)

Zutaten:

- 600g weiße Bohnen aus der Dose
- 20 ml Sahne
- 2 Eier
- 2 Eigelbe
- 2 Tomaten
- 1 Bund Frühlingszwiebel
- 60g schwarze Oliven
- Butter zum Bestreichen
- 1 Prise gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 EL Sherry-Essig
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Arganöl
- Salz



1. Sahne mit Eiern schlagen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Bohnen aus der Dose mit Wasser auswaschen. Danach die Bohnen pürieren und mit der Sahne mischen.
3. Die Backförmchen mit Butter ausreiben und die pürierten Bohnen darauf legen.
4. Die Backförmchen im warmen Wasserbad in den Ofen auf 180 Grad (oben und unten) für ca. 20 Minuten stellen. Immer aufpassen!

Dressing:

- Tomaten ohne Kerne in kleine Würfel schneiden
- Frühlingszwiebel und schwarze Oliven ohne Stein fein schneiden
- alles mit Arganöl und Olivenöl in einer Schüssel vermischen

Zum Servieren:

- die Förmchen kurz abkühlen lassen
- mit einem Messer zwischen der Bohnencreme und dem Formenrand entlangfahren
- die weiße Bohnencreme auf den Teller stürzen
- das fertige Dressing dazugeben