



# Rezept mit Fleisch vom Dexter Rind

## Dexter-Flan

### Zutaten:

350 g	Dexter-Hackfleisch
1 Becher	Crème-Fraîche mit Kräuter oder selber gewürzt
1	Zwiebel mittelgross
ca. 80 g	Speckwürfel

### Zubereitung:

Das Hackfleisch bildet den Boden des Kuchens. Das Fleisch auf ein leicht mit Wasser benetztes Kuchenblech ca. 0.5 cm dick auslegen. Dies erfordert etwas Geduld!  
Inzwischen die Zwiebel in Ringe schneiden und zusammen mit dem Speck in einer Bratpfanne andämpfen.

Auf den vorbereiteten Boden das Crème-Fraîche mit Hilfe eines Löffelrückens verteilen – den Rand etwas frei lassen. Darauf nun die Zwiebeln und den Speck verteilen und in den vorgeheizten Ofen auf mittlerer Höhe backen.

bei 180°C ca. 15-20 Min

Als Beilage empfehle ich einen grünen Salat und Brot.

Gutes Gelingen sowie einen guten Appetit wünscht Ihnen

Petra Eggimann