

# Zwiebelflan mit Gruyère & Thymian

Herzhafter Custard ohne Boden

---

## Zutaten

- 200 g Zwiebeln
- 20 g Butter
- 1 TL Olivenöl
- Salz
- 1 Zweig Thymian
- 1 Ei (Größe M)
- 120 ml Sahne
- 40 g Gruyère, fein gerieben
- Schwarzer Pfeffer

## Zubereitung

- 1 Zwiebeln fein schneiden. Butter und Olivenöl in einer kleinen Pfanne bei niedriger Hitze schmelzen lassen.
- 2 Zwiebeln salzen und sehr langsam glasig dünsten, bis sie weich und süß sind (ca. 15 Minuten). Sie sollen keine Farbe annehmen. Thymian kurz mitziehen lassen, dann entfernen.
- 3 Ei, Sahne, Gruyère und etwas Pfeffer in einer Schüssel glatt verrühren. Die Zwiebeln unterheben.
- 4 Masse in gebutterte Cocottes füllen.
- 5 Cocottes in ein Wasserbad stellen und bei 160 °C Umluft 30–35 Minuten backen, bis der Flan gerade eben gestockt ist.
- 6 Kurz ruhen lassen und warm servieren.