





Flammkuchen mit Räucherlachs aus dem Raclette

 Leicht  20 min

Zutaten

Zutaten für 12 Pfännchen:

- 200 g Räucherlachs in Scheiben
Art.-Nr. 83774 auf www.deutscheesee.de/shop
- 1 Bogen Flammkuchenteig (Kühlregal)
- 4 Frühlingzwiebeln
- 2 Tomaten
- 80 g Crème Fraîche
- 2 EL Meerrettich
- Salz

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Zutaten für den Raclette-Abend vorbereiten: Flammkuchenteig auf die Größe der Pfännchen schneiden. Frühlingzwiebeln putzen und in feine Röllchen schneiden. Tomaten, vierteln, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Crème Fraîche mit dem Meerrettich glatrühren und salzen. Alle Zutaten auf Schälchen und Teller verteilen.

Schritt 02

Teigstück in Pfännchen legen, mit der Meerrettich-Crème-Fraîche bestreichen und mit Zwiebelröllchen und Tomatenwürfeln bestreuen. Zunächst die Pfännchen für 2-3 Minuten auf die heiße Grillplatte des Raclettes stellen. Danach unter die Oberhitze backen, bis die Teigränder goldbraun werden. Flammkuchen mit Räucherlachs belegen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür