

Raclette-Rezept

Flammkuchen mit Räucherlachs & Wasabi-Schmand

Zutaten für 4 Pfännchen:

Flammkuchenteig (4 ausgestochene Teige)

4 Scheiben Räucherlachs in Scheiben

2 TL Schmand

1 MS Wasabi Paste

1 Spritzer Limonensaft

60 g Raclette-Käse

Garnitur Granatapfelkerne und Zwiebellauch

Zubereitung:

Den Flammkuchenteig ausstechen und im ausgeöltem Pfännchen 3 Minuten vorbacken.

Den Schmand je nach Geschmack mit Wasabi und Limone abschmecken und den Teig dünn bestreichen.

Den Lachs auflegen und mit Käse belegen.