

Raclette-Rezept

Flammkuchen mit Entenbrust

Preiselbeeren-Schmand & Granatapfelkernen

Zutaten für 4 Pfännchen:

Flammkuchenteig (4 ausgestochene Teige)

12 dünne Scheiben Entenbrust

Schmand

Preiselbeeren (Glas)

Raclette-Käse

Granatapfelkerne

Zubereitung:

Die Entenbrust von beiden Seiten knusprig anbraten. Den Schmand nach Geschmack mit den Preiselbeeren verrühren. Die Förmchen leicht ausfetten und den ausgestochenen Teig in das Förmchen legen. Die Förmchen mit dem Teig bei voller Hitze 3 Minuten vorbacken.

Den Teig mit Schmand bestreichen und mit dünnen Scheiben von der Entenbrust belegen. Darüber Raclette-Käse streuen. Wenn der Käse eine leichte Farbe angenommen hat, das Pfännchen aus dem Raclettegerät nehmen und mit Granatapfelkernen garnieren.