

Raclette-Rezept

Flammkuchen mit Tomaten & Garnelen

dazu Parmesan

Zutaten für 4 Pfännchen:

Flammkuchenteig (4 ausgestochene Teige)

8 Stück Garnelen TK ohne Kopf und Schale 31-40er

4 Stück Kirschtomaten

2 TL Kräuterschmand

60 g Parmesankäse

Zubereitung:

Das Pfännchen mit wenig Öl ausfetten, den Flammkuchenteig einlegen und 3 Minuten vorbacken.

Den Teig mit Kräuterschmand bestreichen. Die Garnelen der Länge nach durchschneiden und je vier Garnelen-Hälften und die Kirschtomaten-Viertel auf den Teig legen. Mit Parmesan bestreuen und gratinieren.