

Flammkuchen mit Käse und Schalottenconfit

Flammkuchen mit Käse und Schalottenconfit für 4 Portionen

Zutaten:

4 Flammkuchenteiglinge

250 g Crème fraîche

6-7 mittelgroße Schalotten, in sehr feine Ringe geschnitten

300 g Käse, Reblochon, Chevre, alter Gouda etc.

2 EL Zucker

100 ml roter Portwein

2 EL Butter

2 EL Feigensenf

2 EL Balsamico

Zubereitung:

Für die Schalotten den Zucker karamellisieren, die Schalotten dazugeben und mit Balsamico ablöschen. Portwein angießen und komplett einreduzieren.

Zum Schluss vom Feuer nehmen, die Butter einrühren und beiseite stellen.

Feigensenf und Crème fraîche verrühren und gleichmäßig auf den Teigböden verteilen. Mit Käse und Schalotten belegen und auf einem heißen Pizzastein bei indirekter, hoher Hitze (220°C) 6-8 Minuten grillen.

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Grillmethoden: hohe, indirekte Hitze

Grillzeit: 6-8 Minuten

Hilfsmittel: Pizzastein oder Pizzaofen, Pizzaheber