



 30 Minuten

 Einfach

## RACLETTE-PFÄNNCHEN MIT FLAMMKUCHEN, BACON UND FEIGEN

Für den Abenteuerlustigen: In diesem Pfännchen wird Flammkuchen mit knusprigem Bacon und saftiger Feige zum salzig-süßen Raclette-Abenteuer. Die Krönung? Geschmolzener Burlander herzhaft-würzig.

 *So wirds gemacht :*

### SCHRITT 1

Flammkuchenteig ausrollen und so zuschneiden, dass die Flammkuchenstücke in die Pfännchen passen. Feigen waschen und in Viertel schneiden. Rucola waschen und gut abtropfen lassen. Schmand mit Salz und Pfeffer würzen. Rucola mit Olivenöl und Zitronensaft marinieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zutaten in kleinen Schalen auf dem Tisch anrichten.

### SCHRITT 2

Baconscheiben auf der heißen Racletteplatte knusprig braten. Pfännchen leicht einölen und Flammkuchenstück hineinlegen, im Raclette-Grill kurz vorbacken. Anschließend mit Schmand bestreichen. Feigen und Baconscheibe drauf verteilen. Pfännchen mit Burlander belegen und knusprig gratinieren. Zum Schluss Rucola über dem fertigen Pfännchen verteilen.

### NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 1634/386

Fett (g): 20

Kohlenhydrate (g): 36

Eiweiß (g): 15



 **Zutaten**

### 4 Pfännchen

1 Packung fertiger Flammkuchenteig

4 Feigen

4 Streifen Bacon

4 EL MILRAM Schmand

Salz

Pfeffer

2 EL Olivenöl

1 Schuss Zitronensaft

4 Scheiben MILRAM Burlander herzhaft-würzig

1 kleiner Bund Rucola