

FLAMMKUCHEN, GERÄUCHERTER HEILBUTT, GRÜNER SPARGEL UND TOMATE



ZUTATEN

10 

20 Flammkuchen
 500 g Crème fraîche
 250 g rote Zwiebeln
 250 g grüner Spargel
 250 Bresc Süßsaure Kirschtomaten, Knoblauch, Petersilie
 250 g geräucherter Heilbutt
 50 g Bresc Madras
 Ostindische Kirsche}
 Pfeffer und Salz

GEBRAUCHE BRESC PRODUKTE



Bresc Madras 450g



Bresc Süßsaure
 Kirschtomaten,
 Knoblauch, Zitronengras
 1100g

ZUBEREITUNG

Den Spargel blanchieren und kalt abspülen. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Ringe schneiden. Die Crème fraîche mit Madras, Pfeffer und Salz würzen. Den Spargel schräg in 2 bis 3 Zentimeter lange Stücke schneiden. Den Flammkuchen mit der Crème fraîche bestreichen. Rote Zwiebeln, Spargel, geräucherten Heilbutt und süßsaure Tomaten darüber verteilen. Im Ofen 3 Minuten bei 220 °C backen. Mit der ostindischen Kresse garnieren.