

Flammkuchen mit Twist

Gesamtzeit **47 Min.** 25 Min. Vorbereitungszeit **22 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

FLAMMKUCHEN

10	Flammkuchenböden
500 g	Crème fraîche
80 ml	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>
5	Avocados etwas Salz, Pfeffer, Zitronenzeste, Olivenöl
200 g	Shiitake-Pilze
100 ml	Sesamöl
4	schwarze, also fermentierte, Knoblauchzehen
50 g	Schnittlauch

ROTE ZWIEBELN

1	große Zwiebel
100 ml	Reisessig
100 ml	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>
40 g	Zucker
50 ml	Wasser

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Für die Säurekomponente rote Zwiebeln in Julienne schneiden und in Reisessig, Kikkoman Sojasauce, Zucker und Salz einlegen. Die Flammkuchenböden vorbacken und die Crème fraîche mit Kikkoman Sojasauce verrühren.

Schritt 2

Die Avocados im Ofen für 15 Minuten bei 200 °C backen, danach das Fruchtfleisch herauslösen, zerdrücken und mit Salz, Pfeffer, Zitronenzeste und Olivenöl abschmecken.

Schritt 3

Die Shiitake-Pilze in Scheiben schneiden und in Sesamöl anbraten. Den schwarzen Knoblauch mit etwas Sesamöl und Salz zerdrücken. Diese Komponente ist für das Gericht optional, bringt aber einen süßlich würzigen Geschmack.

Schritt 4

Zum Servieren die Flammkuchenböden mit der Soja-Crème-fraîche bestreichen sowie Shiitake und Avocadocreme darauf verteilen. Das Ganze nochmal 3–5 Minuten bei 240 °C fertig backen. Frühlingslauch/Schnittlauch in feine Ringe schneiden und zusammen mit den eingelegten Zwiebeln und Knoblauchöl anrichten.