



Spargel Flammkuchen.



 Arbeitszeit: 15 min

 Koch- & Backzeit: 15 min

 1 Blech

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 1 Packung (ca. 250 g) Flammkuchenteig
- 150g Crème fraîche
- 1 TL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- Salz
- Pfeffer
- 250g grüner Spargel
- 100g dünn geschnittener Schinken (z.B. Prosciutto) oder geräucherter Lachs (optional)

Zubereitung

Den Ofen auf 220°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Spargel waschen, das untere Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. In einem Topf mit kochendem Salzwasser den Spargel ca. 5 Minuten blanchieren, dann abgießen und kalt abschrecken. In einer kleinen Schüssel Crème fraîche, Olivenöl, Knoblauch, Salz und Pfeffer vermischen. Den Flammkuchenteig auf das vorbereitete Backblech legen und die Crème-fraîche-Mischung gleichmäßig darauf verteilen. Den Spargel und den Schinken oder Lachs (falls gewünscht) auf dem Flammkuchen anordnen. Im vorgeheizten Ofen etwa 12-15 Minuten backen, bis der Teig knusprig und goldbraun ist.

