

Spargel-Flammkuchen

Zutaten für den Teig:

- 200g Mehl
- 1TL Salz
- 1EL Öl
- 110ml Wasser

Zutaten für den Belag:

- 750g Spargel
- 150g Schmand
- 1 rote Zwiebel
- 100g Speck
- 100g geriebener Käse
- 1Pr Salz, Pfeffer und Muskat

Zubereitung des Teigs:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben. Den Teig solange mit der Hand oder dem Handrührgerät mit Knethaken kneten, bis sich ein homogenen Teigloß bildet. Die Schüssel mit dem fertigen Teig zudecken und mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Herstellung des Belags:

In kochendem Salzwasser den Spargel ca. 15 Minuten garen.

Die Zwiebel schälen, halbieren und in dünne gleichmäßige Ringe schneiden.

Den Speck in dünne Streifen schneiden oder würfeln.

Den Schmand glattrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Fertigstellung des Flammkuchens:

Den Ofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech bereitstellen

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche schön dünn auf die Größe des Backbleches auswellen.

Zum Belegen die Teigplatte auf das Blech legen.

Zuerst den Teig mit der Schmandmasse so bestreichen, dass ein kleiner Rand von ungefähr 5mm bleibt. Danach den Spargel parallel nebeneinander darauf platzieren.

Die Zwiebelringe und den Speck gleichmäßig auf dem Spargel verteilen.

Den geriebenen Käse über den Flammkuchen geben.

Den Flammkuchen auf der untersten Ebene ca. 20-30 Minuten backen.

Den Flammkuchen warm und kalt genossen werden.

Guten Appetit

