

Spargel-Flammkuchen

Mit diesem Rezept gelingt der Spargel-Flammkuchen. Ein köstliches Gericht, wenn wieder mal nicht viel Zeit zum Kochen ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1 Packung	Flammkuchenteig (ca.260 g aus dem Kühlregal)
15 Stängel	Spargel grün
125 g	Crème fraîche
50 g	Oberskren (Sahnemeerettich)
	Salz und Pfeffer nach Belieben

Zubereitung

1. Für den **Spargel-Flammkuchen** den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Als Nächstes werden die Spargelstangen bissfest in kochendem Salzwasser einige Minuten gegart und dann in Eiswasser abgeschreckt. Währenddessen vermischst du Crème fraîche und Oberskren miteinander.
2. Um den Teig gleichmäßig ausrollen zu können, nimmst du ihn direkt aus dem Kühlschrank und rollst ihn mit dem mitgelieferten Backpapier auf dem Backblech aus. Anschließend bestreichst du den Teig mit der Crème-fraîche-Mischung und lässt dabei einen Rand von etwa 1 cm frei. Darauf verteilst du nun die Spargelstangen und würzt sie mit Salz und Pfeffer.
3. Jetzt ab in den vorgeheizten Backofen. Auf der untersten Schiene wird der Flammkuchen 12-15 Minuten lang gebacken, bis er knusprig ist. Voilà, dein köstlicher Spargel-Flammkuchen ist fertig und bereit zum Genießen!

Tipp

Den Spargel-Flammkuchen noch zusätzlich mit Kochschinken in Würfeln geschnitten oder Prosciutto verfeinern. Circa 100-150 Gramm auf den Flammkuchen verteilen und mit backen.

