



Spargel-Flammkuchen

mit Trüffelcreme und Rucola



20-30min



3-4 Personen

Wir kriegen gar nicht genug von Spargel, und auch du wirst von diesem schnellen, einfachen Flammkuchen begeistert sein! Denn er macht einiges her: Auf einen knusprigen Teig bettest du grünen Spargel, saftige Tomaten, Trüffelcreme und italienischen Hartkäse. Dazu servierst du noch einen frischen Rucolasalat - perfekt!

Was du von uns bekommst

- 1 Trüffelöl
- 1 Packung grüner Spargel
- 1 Packung Lauchzwiebeln
- 2 Tomaten
- 2 Flammkuchenteige ¹
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Packung Rucola
- 1 italienischer Hartkäse ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- 2 Backbleche
- Backofen

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 755kcal, Fett 44.5g, Kohlenhydrate 66.7g, Eiweiß 19.5g



1. Spargel schneiden

Den Backofen auf 180°C Umluft oder 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die hölzernen Enden des **Spargels** abschneiden, die **Stangen** längs halbieren.



4. Flammkuchen belegen

Nun den **Spargel** gleichmäßig auf den **Teigen** verteilen, mit **Tomatenwürfeln** bedecken und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Flammkuchen** für ca. 15-20Min. im Ofen goldbraun backen.



2. Tomate schneiden

Die **Tomate** halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Den **Käse** mit einem Sparschäler in feine Scheiben hobeln.



5. Lauchzwiebeln schneiden

Inzwischen die **Lauchzwiebeln** schräg in dünne Ringe schneiden.



3. Teig bestreichen

Die **Teige** samt Papier auf zwei Backblechen ausrollen. Die **Crème fraîche** mit Salz, Pfeffer und **einem Drittel des Trüffelöls** verrühren und gleichmäßig auf den **Teigen** verstreichen. **Tipp:** Da **Trüffelöl** einen sehr intensiven Geschmack hat, am besten vorsichtig dosieren.



6. Salat mischen

Aus je 1-2EL Öl und Essig nach Wahl (z. B. Balsamico), Salz und Pfeffer ein leichtes **Dressing** mischen und den **Rucola** erst kurz vor dem Servieren damit anmachen. Die **Flammkuchen** mit **Käse** und **Lauchzwiebeln** garniert servieren und **nach Geschmack** mit **restlichem Trüffelöl** beträufeln. Den **Salat** dazu reichen.