

# Flammkuchen mit Spargel



## Zutaten für einen Flammkuchen

- 150g Mehl
- 75 ml lauwarmes Wasser
- 30ml Olivenöl
- ¼Tl Salz
- 70g Crème Fraîche
- 1 Zwiebel (rot)
- 100g Speck
- 75g Henri Willig Spargelkäse
- 4 weiße/grüne Spargelstangen
- gehackter Schnittlauch
- Salz und Pfeffer

So können sie den schönen Spargelkäse von Henri Willig in Kombination mit frischem Spargel zu einem leckerem Flammkuchen verarbeiten.

 1-2 Personen

 ca. 75 Minuten

 220 °C

 ★★ ★★

 Artikel: 5699

## Zubereitung

### Für den Teig:

Das Mehl sieben und in eine große Schüssel geben. Im Anschluss Wasser, Olivenöl und Salz hinzufügen. Den Teig so lange Kneten bis dieser nicht mehr krümelig ist. Falls er noch etwas zu klebrig oder trocken ist dementsprechend Mehl oder Wasser hinzufügen.

Den fertigen Teig zu einer Kugel formen und mit Frischhaltefolie oder einem Tuch eine halbe Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.

### Für den Belag:

Den Speck in einer Pfanne kross anbraten, in eine kleine Schüssel geben und nach belieben mit Pfeffer würzen.

Die Zwiebeln in kleine Stücke schneiden und ebenfalls in die kleine Schüssel geben und beiseite stellen. (Wenn gewünscht ebenfalls kurz anbraten)

Den Spargel schälen (ggf. die holzigen Stücke abscheiden) und in einem Topf mit kochendem Wasser und etwas Salz garen lassen. Die fertigen Spargelstangen mit kaltem Wasser abschrecken, gut abtropfen lassen und anschließend in kleine Stücke schneiden.

Arbeitsfläche ausreichend mit Mehl bestäuben und den vorbereiteten Teig darauf ausrollen, bis dieser recht dünn ist. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech legen und mit der Crème fraîche, bis ca. 1cm vor dem Rand, gleichmäßig bestreichen. Danach die Zwiebel-Speck-Mischung darauf verstreuen. Zum Schluss den **Spargelkäse von Henri Willig** mit einer Reibe raspeln und ebenfalls darüber streuen.

Den Flammkuchen auf mittlerer Schiene bei 220°C für ca. 10 Minuten knusprig backen, bis der Käse geschmolzen ist. Im Anschluss die Spargelstücke darauf verteilen und für weitere ca. 4 Minuten backen.

Sobald der Flammkuchen aus dem Ofen kommt, mit Schnittlauch bestreuen und genießen!

Guten Appetit!