Flammkuchen mit Spargel



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Ra Mona

Zutaten:
Pizzateig aus 250gr. Mehl fertig zubereitet
100 gr Creme fraiche
1 Eigelb
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
Paprikapulver
500 gr. grüner Spargel
1 Stange Lauch in feine Ringe geschnitten
1 rote Zwiebel in feine Ringe (z.B. mit Multizerkleinerer geschnitten)
80 gr Schwarzwälder Schinken
ggf. Schnittlauch

Zubereitung:
Teig mit Knethaken, z.B. von hier oder hier zubereiten und gehen lassen.

Spargel waschen, in ca. 5 cm große Stücke schneiden, und in Salzwasser etwa 5-7 Minuten bissfest kochen.

Creme fraiche mit dem Eigelb, Salz Pfeffer Muskatnuss und Paprikapulver verrühren . Lauch und Zwiebelringe in einer Pfanne glasig anbraten und leicht salzen.

Schwarzwälder Schinken kross anbraten und auf ein Küchenpapier legen.

Backofen mit Backblech auf 220°C O/U vorheizen.Den Teig auf Blechgröße ausdrehen und auf ein Backpapier geben.

2/3 der Creme fraiche Masse auf den Teig streichen.

Zwiebelringe darüber verteilen und den Spargel.

Den Rest der Creme in Flöckchen darüber geben. Auf das heiße Backblech ziehen und 15-20 Minuten backen.

Den Schwarzwälder Schinken in Stücke brechen und sofort auf dem fertigen Flammkuchen verteilen.

Wenn ich Schnittlauch habe verteile ich auch noch Schnittlauchröllchen auf den fertigen Flammkuchen.