

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.

Crème fraîche 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 Crème fraîche Masse auf den Teig streichen.

Zwiebelringe darüber verteilen und den Spargel.

Den Rest der Crème 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.