



Spargel-Flammkuchen mit Trüffelcreme

dazu fruchtiger Fenchelsalat mit Croûtons



30-40min



3-4 Personen

Wenn es mal wieder so richtig edel und einfach zugleich sein soll, dann ist diese Kreation genau dein Ding: Das aromatisch-delikate Trüffelöl macht die Basis des Flammkuchens zu einem ganz besonderen Schmankerl, feiner Spargel und geriebener Gouda steuern ihrerseits zum guten geschmacklichen Gesamteindruck bei. Als frische Beilage glänzt ein knackiger Salat aus fruchtigem Apfel, Fenchel und Sellerie. Ein Gaumenschmaus!

Was du von uns bekommst

- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Päckchen Trüffelöl
- 2 Packungen Blätterteig ¹
- 250g grüner Spargel
- 200g junger Gouda, gerieben ⁷
- 2 Fenchelknollen
- 2 Stangensellerie ⁹
- 1 grüner Apfel
- 1 unbehandelte Zitrone

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1025kcal, Fett 73.0g, Kohlenhydrate 63.3g, Eiweiß 26.0g



1. Crème fraîche verfeinern

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Crème fraîche** mit dem **Trüffelöl** sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verrühren.



2. Teig vorbereiten

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen. Jeweils an den kurzen Seiten zwei ca. 1cm breite **Teigstreifen** abschneiden und in kleine Quadrate zerteilen.



3. Spargel schneiden

Die holzigen Enden des **Spargels** abschneiden, die **Stangen** längs halbieren.



4. Flammkuchen belegen

Die **Teige** gleichmäßig mit der **Trüffelcreme** bestreichen, an den Rändern ca. 1cm frei lassen. Die **Spargelstangen** auf die **Trüffelcreme** legen und den **Käse** darüberstreuen. Die **Flammkuchen** 18-20Min. im Ofen goldbraun backen. Die **Teigquadrate** in den letzten 12-15Min. neben den **Flammkuchen** auf die Backbleche geben und ebenfalls goldbraun und knusprig backen.



5. Salat vorbereiten

Den **Fenchel** jeweils längs halbieren, vom Strunk befreien und in sehr feine Streifen schneiden oder hobeln. Den **Sellerie** in dünne Scheiben schneiden. Den **Apfel** vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.



6. Fertigstellen & servieren

1TL Zitronenschale abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. **2EL** Olivenöl mit **2EL Zitronensaft** und der **Zitronenschale** verrühren, mit Salz und Zucker abschmecken und mit dem **Fenchel**, dem **Sellerie** und dem **Apfel** vermengen. Den **Salat** kurz ziehen lassen, mit den **Teigquadrat-Croûtons** bestreuen und zum **Flammkuchen** servieren.