



Spargel-Flammkuchen

mit Trüffelcreme und Rucola



20-30min



2 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 würzigen Hartkäse. Dazu servierst du noch einen frischen Rucolasalat - lecker!

- 250g grüner Spargel
- 1 Tomate
- 1 Stückchen Hartkäse ^{1,3}
- 1 Packung Flammkuchenteig ²
- 1 Becher Crème fraîche ³
- 1 Päckchen Trüffelöl
- 1 Lauchzwiebel
- 50g Rucola

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Backblech
- Sparschäler

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 823kcal, Fett 52.8g,
Kohlenhydrate 67.1g, Eiweiß 18.4g



Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die hölzernen Enden des **Spargels** abschneiden, die **Stangen** längs halbieren.



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



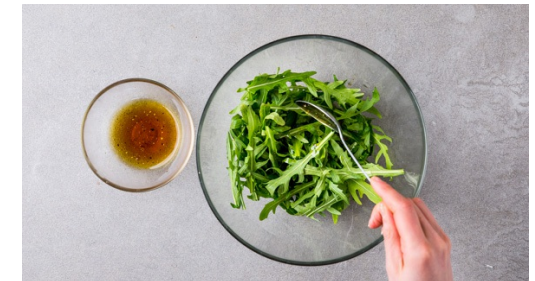
Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen. Die **Crème fraîche** mit ca. $\frac{1}{3}$ **des Trüffelöls** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann gleichmäßig auf dem **Teig** verstreichen.
Tipp: Da **Trüffelöl** einen sehr intensiven Geschmack hat, am besten vorsichtig dosieren.



Den **Spargel** gleichmäßig auf der **Trüffelcreme** verteilen, mit den **Tomatenwürfeln** bedecken und mit Salz und Pfeffer würzen. Den **Flammkuchen** 15-20Min. im Ofen goldbraun backen.



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



Aus je 1½EL Olivenöl und Balsamicoessig sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren und den **Rucola** kurz vor dem Servieren untermengen. Den **Flammkuchen** mit dem **Käse** und den **Lauchzwiebeln** garnieren, **nach Geschmack** mit dem **restlichen Trüffelöl** beträufeln und mit dem **Rucolalat** servieren.