



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 ^{3,7}
- 1 Packung Flammkuchenteig ¹
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen Trüffelöl
- 1 Lauchzwiebel
- 50g Rucola

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Backblech
- Sparschäler

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

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

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.



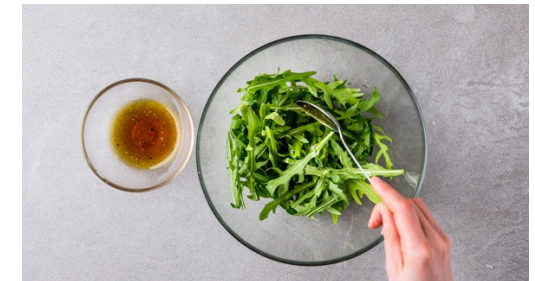
Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen. Die **Crème fraîche** mit ca. $\frac{1}{3}$ **des Trüffelöls** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann gleichmäßig auf dem **Teig** verstreichen. **Tipp:** Da **Trüffelöl** einen sehr intensiven Geschmack hat, am besten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