



Spargel-Flammkuchen

mit Trüffelcreme und Rucola



20-30min



3-4 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!

- 500g grüner Spargel
- 2 Tomaten
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 2 Packungen Flammkuchenteig ¹
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen Trüffelöl
- 2 Lauchzwiebeln
- 100g Rucola

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und 2 Backbleche
- Sparschäler

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 753kcal, Fett 45.7g,
Kohlenhydrate 67.3g, Eiweiß 16.9g



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



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



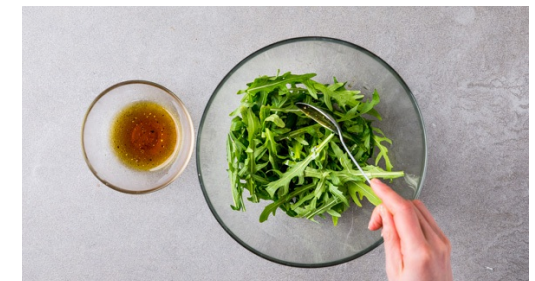
Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen. Die **Crème fraîche** mit der **½ des Trüffelöls** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann gleichmäßig auf den **Teigen** verstreichen.
Tipp: Da **Trüffelöl** einen sehr intensiven Geschmack hat, am besten vorsichtig dosieren.



Den **Spargel** gleichmäßig auf der **Trüffelcreme** verteilen, mit den **Tomatenwürfeln** bedecken und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Flammkuchen** 15–20Min. im Ofen goldbraun backen. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



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



Aus je 3EL Olivenöl und Balsamicoessig sowie je 1 kräftigen 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 **Rucolasalat** servieren.