



## Spargel-Flammkuchen

mit Trüffelcreme und Rucola



20-30min



2 Portionen

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!

## Was du von uns bekommst

- 250g grüner Spargel
- 1 Tomate
- 1 Stückchen Hartkäse<sup>1,3</sup>
- 1 Pck. Flammkuchenteig<sup>2</sup>
- 1 Becher Crème fraîche<sup>3</sup>
- 1 Pck. Trüffelöl
- 1 Lauchzwiebel
- 50g Rucola

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Sparschäler

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

### Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

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



### 1. Spargel schneiden

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



### 2. Tomate schneiden

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



### 3. Teig bestreichen

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.



### 4. Flammkuchen backen

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.



### 5. Lauchzwiebel schneiden

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



### 6. Salat mischen

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.