



Flammkuchen mit Spargel und Speck

mit Mascarpone und Pinienkernen



20-30min



2 Personen

Was wäre der Frühling ohne Spargel? Wusstest du, dass man die zarten grünen Stangen sogar roh verzehren kann? Einen Teil servierst du knackig-frisch im Salat, die übrigen Spargelstangen werden mit würzigem Speck, Mascarpone und Pinienkernen auf Flammkuchenteig gebacken. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung grüner Spargel
- 1 Packung Mascarpone ⁷
- 1 Packung Flammkuchenteig ¹
- 1 Packung gewürfelter Speck
- 1 Päckchen Pinienkerne
- 1 Packung gemischter Salat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Sparschäler

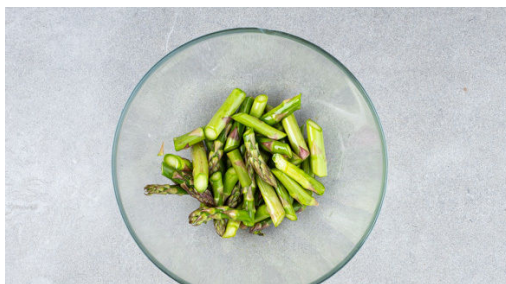
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1038kcal, Fett 76.8g, Kohlenhydrate 62.9g, Eiweiß 23.9g



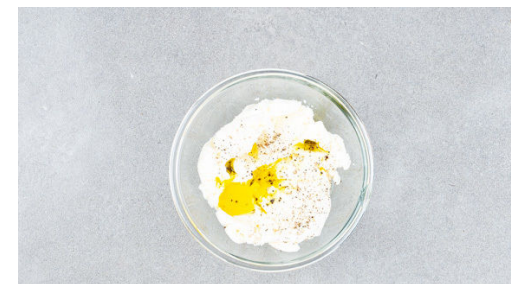
1. Spargel vorbereiten

Das Backblech mit dem Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den **Spargel** am unteren Drittel schälen und schräg in 2-3cm lange Stücke schneiden.



2. Dressing anrühren

Aus je 1-2EL Olivenöl, Essig und Wasser ein **Dressing** anrühren und nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. **Tipp:** Wer mag, kann statt Wasser auch Apfelsaft verwenden.



3. Mascarpone würzen

Die **Mascarpone** mit 1-2TL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack glatt rühren.



4. Teig belegen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem großen Brett ausrollen und gleichmäßig mit der **Mascarpone** bestreichen. Den **Speck** und ca. **3/4 der Spargelstangen** darauf verteilen und den **Teig** vorsichtig auf das heiße Backblech ziehen. Den **Flammkuchen** 15-20Min. im Ofen backen.



5. Pinienkerne mitbacken

Die **Pinienkerne** während der letzten 3-4Min. der Backzeit auf dem **Flammkuchen** verteilen und mitbacken.



6. Salat fertigstellen

Den **Salat** und den **restlichen Spargel** mit dem **Dressing** vermengen und den **Flammkuchen** mit dem **Salat** servieren.