



Flammkuchen mit Spargel und Speck

mit Mascarpone und Pinienkernen



20-30min



3-4 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
- 2 Packungen Flammkuchenteig 1
- 1 Packung gewürfelter Speck
- 2 Päckchen Pinienkerne
- 1 Packung gemischter Salat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- 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 793kcal, Fett 51.5g, Kohlenhydrate 60.8g, Eiweiß 20.8g



1. Spargel vorbereiten

Die Backbleche 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 1EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack glatt rühren.



4. Teig belegen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten z. B. auf zwei großen Brettern ausrollen und gleichmäßig mit der **Mascarpone** bestreichen. Den **Speck** und ca. **3/4 der Spargelstangen** darauf verteilen und die **Teige** vorsichtig auf die heißen Backbleche ziehen. Die **Flammkuchen** 15-20Min. im Ofen backen. Je nach Ofen nach der Hälfte der Zeit die Bleche tauschen.



5. Pinienkerne mitbacken

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



6. Salat fertigstellen

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