



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 italienischen Hartkäse. Dazu servierst du noch einen frischen Rucolasalat – lecker!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung grüner Spargel
- 1 Tomate
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Packung Flammkuchenteig ¹
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Trüffelöl
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Packung Rucola

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- 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), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 821kcal, Fett 54.5g, Kohlenhydrate 62.0g, Eiweiß 18.6g



1. Spargel schneiden

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) 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 Salz, Pfeffer und ca. **1/3 des Trüffelöls** verrühren und 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 1-2EL Olivenöl und Essig nach Wahl (z. B. Balsamico) sowie 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 **Salat** servieren.