



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

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 712kcal, Fett 43.1g, Kohlenhydrate 62.0g, Eiweiß 16.8g



1. Spargel vorbereiten

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die hölzernen Enden des **Spargels** abschneiden und die **Stangen** längs halbieren.



2. Tomaten schneiden

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



3. Teige bestreichen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen. Die **Crème fraîche** mit Salz, Pfeffer und der **1/2 des Trüffelöls** verrühren und gleichmäßig auf den **Teigen** verstreichen. **Tipp:** Da **Trüffelöl** einen sehr intensiven Geschmack hat, am besten vorsichtig dosieren.



4. Flammkuchen belegen

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.



5. Lauchzwiebeln schneiden

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



6. Salat mischen

Aus je 2-3EL 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.