



## 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 <sup>3,7</sup>
- 2 Packungen Flammkuchenteig <sup>1</sup>
- 2 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 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.