



Spargel-Flammkuchen mit Trüffelcreme

dazu fruchtiger Fenchelsalat mit Croûtons



30-40min



2 Personen

Wenn es mal wieder so richtig edel und einfach zugleich sein soll, dann ist diese Kreation genau dein Ding: Das aromatisch-delikate Trüffelöl macht die Basis des Flammkuchens zu einem ganz besonderen Schmankerl, feiner Spargel und geriebener Gouda steuern ihrerseits zum guten geschmacklichen Gesamteindruck bei. Als frische Beilage glänzt ein knackiger Salat aus fruchtigem Apfel, Fenchel und Sellerie. Ein Gaumenschmaus!

- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen Trüffelöl
- 1 Packung Blätterteig ¹
- 1 Packung grüner Spargel
- 1 Packung geriebener Gouda ⁷
- 1 Fenchelknolle
- 1 Stangensellerie ⁹
- 1 Apfel
- 1 unbehandelte Zitrone

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- Backofen und Backblech
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1050kcal, Fett 73.2g,
Kohlenhydrate 70.0g, Eiweiß 26.3g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Crème fraîche** mit dem **Trüffelöl** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren.



Den **Teig** gleichmäßig mit der **Trüffelcreme** bestreichen, an den Rändern ca. 1cm frei lassen. Die **Spargelstangen** auf die **Trüffelcreme** legen und den **Käse** darüberstreuen. Den **Flammkuchen** 18–20Min. im Ofen goldbraun backen. Die **Teigquadrate** in den letzten 12–15Min. neben dem **Flammkuchen** auf das Backblech geben und ebenfalls goldbraun und knusprig backen.



Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen. An einer kurzen Seite zwei ca. 1cm breite **Teigstreifen** abschneiden und in kleine Quadrate zerteilen.



Den **Fenchel** längs halbieren, vom Strunk befreien und in sehr feine Streifen schneiden oder hobeln. Den **Sellerie** in dünne Scheiben schneiden. Den **Apfel** vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.



Die holzigen Enden des **Spargels** abschneiden, die **Stangen** längs halbieren.



Ca. **1/2TL Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. 1EL Olivenöl und **2EL Zitronensaft** mit der **Zitronenschale** verrühren, mit Salz und Zucker abschmecken und mit dem **Fenchel**, dem **Sellerie** und dem **Apfel** vermengen. Den **Salat** kurz ziehen lassen, mit den **Teigquadrat-Croûtons** bestreuen und zum **Flammkuchen** servieren.