



Rezept: 10/2022



Spargelflammkuchen mit Walnüssen

Den Spargel in Salzwasser mit 1 TL Zucker und 1 Spritzer Zitronensaft 8-10 Minuten garen.

3 EL Zucker in einer unbeschichteten Pfanne goldgelb karamellisieren. Walnüsse unterrühren, auf einem Stück Backpapier auskühlen lassen.

Crème fraîche mit Salz und Pfeffer abschmecken, den ausgerollten Flammkuchenteig damit bestreichen.

Den Teig im vorgeheizten Backofen backen (225°C, 8 Minuten). Den vorgebackenen Teig mit dem Spargel belegen und weitere 5 bis 7 Minuten backen.

Rucola putzen und waschen. Den fertig gebackenen Flammkuchen mit Schinken, Rucola und den Walnüssen belegen und sofort servieren.

Zutaten für 3-4 Personen

- 1 kg Spargel, geschält
- 75 g Walnüsse
- 150 g Crème fraîche
- 1 P. Flammkuchenteig (260 g)
- 1 Bd. Rucola
- 100 g geräucherter Schinken
- Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft