

© Nora Novak



Spargel Flammkuchen

FÜR 2 PERSONEN | FERTIG IN 45 MINUTEN

Zutaten

- 250g Mehl
- ca. 130ml Wasser
- 2-3 EL Olivenöl
- Salz

Für den Belag

- 150g Ziegenfrischkäse
- 3EL Sauerrahm
- 1 Stk Knoblauchzehe
- 1EL frischer Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- 6 Stangen grüner Spargel
- 1/2 Pck. Ziegenweichkäse
- 2 Stk. Zwiebel (rot)
- 1 Stk. Jungzwiebel
- Frischer Thymian
- Muskatnuss

Mehr Rezepte
findest du auf:



Zubereitung

www.goatober.at

1. Für die Soße den Sauerrahm mit dem Ziegenkäse vermischen, eine Knoblauchzehe hineinpressen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
2. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Die Jungzwiebel waschen, den Strunk entfernen und ebenfalls in feine Ringe schneiden. Den grünen Teil zur Seite stellen für die Garnitur des fertigen Flammkuchens.
3. Den Ziegenweichkäse in Scheiben schneiden. Den Spargel waschen, das Ende entfernen und dicke Stangen der Länge nach halbieren.
4. Für den Teig alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten und halbieren. Anschließend mit einem Nudelwalker auf einer bemehlten Arbeitsfläche Flammkuchenböden ausrollen.
5. Den Boden zuerst mit der Creme bestreichen und anschließend mit Zwiebel, Spargel und Käse belegen. Dann mit frischem Thymian würzen und für ca. 20 Minuten bei 200°C im Ofen knusprig backen.
6. Den fertigen Flammkuchen mit Honig, Muskatnuss und den grünen Jungzwiebelringen garnieren.