

Kuhre

Einkaufen auf dem
Bauerhof

Spargel-Flammkuchen

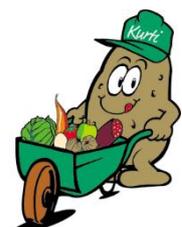
Zutaten (für 4 Personen)

- Teig:
 - 250 g Mehl
 - 125 ml Wasser
 - 4 EL Olivenöl
 - Salz
- Belag:
 - 12 - 15 Stangen grüner und weißer Spargel
 - 150 g - 200 g Sauer- oder Süßrahm
 - 200 g westfälischer Schinken in Würfeln oder dünnen Scheiben
 - 1 Bund frischer Bärlauch oder Schnitt-Knoblauch
 - nach Wunsch: Mozzarella (oder ein anderer sehr milder Käse)

Zubereitung

Den Teig aus Mehl, Öl, handwarmen Wasser und Salz zu einem glatten, nicht klebenden Teig verarbeiten. Sollte der Teig zu bröselig sein, etwas mehr Öl und Wasser hinzufügen. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie für 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Den Backofen auf 250° C vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche in die grobe gewünschte Form (rund oder oval) ausrollen. Das Blech mit Backpapier auslegen, den Flammkuchen darauflegen und dann mit Süßrahm/Sauerrahm bestreichen. Den dünn und schräg geschnittenen, geschälten rohen Spargel auf dem Flammkuchen verteilen und die Spitzen als Dekor aufheben. Dann den Schinken und den Bärlauch bzw. Knoblauch darüber streuen (ohne Schinken etwas nachsalzen).

Bei Belieben den Mozzarella darauf verteilen und mit den Spargelspitzen im Ofen für 5 bis 10 Minuten bei 250° C (Umluft) backen, danach noch einmal 5 bis 10 Minuten bei 180° C.



Empfohlen vom Hofladen Kuhre in Herzebrock-Clarholz

www.hof-kuhre.de
Telefon: 05245-3590

Kuhre

Einkaufen auf dem
Bauerhof

Empfohlen vom Hofladen Kuhre in Herzebrock-Clarholz

www.hof-kuhre.de
Telefon: 05245-3590