

Flammkuchen mit Spargel

Für 1 Blech:

220 g Mehl
2 EL Olivenöl
120 ml Wasser
1 Prise Salz

Für Belag:

1 Becher Crème fraîche
150 g Speck
Cocktailtomaten
1/2 Stange Lauch
1/4 kg Spargel
Mozzarella
Salz, Pfeffer

Hauptspeise

Für den Teig Mehl, Wasser, Salz und Öl miteinander vermengen und kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

Das Backrohr auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Teig kurz rasten lassen und einstweilen Spargel, Cocktailtomaten, Mozzarella und den Speck in schneiden. Zwiebel und Lauch in feine Scheiben/Ringe schneiden.

Nun den Teig hauchdünn ausrollen und mit der Crème fraîche bestreichen und mit Zutaten belegen.

Den Flammkuchen in den Ofen schieben und ca. 15 Minuten backen lassen, bis er knusprig ist.

