

Kochen mit Klaus

Spargel-Flammkuchen

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 300 g grüner Spargel, 1 Zwiebel, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Butter,
- Zitronensaft, 175 g Kräuterfrischkäse, 100 g Crème fraîche-Kräuter,
- 1 TL Honig, 1 Pck. (350 g) Flammkuchenteig, Rosmarin, Schnittlauch
- Petersilie, 60 g Schinkenwürfel, 100 g Kochschinken

Zubereitung:

1. Zwiebel schälen, halbieren u. in Ringe schneiden. Vom Spargel das untere Drittel entfernen, Rest in 3-4 cm große Stücke schneiden, dann längs halbieren. Schinkenwürfel in Butter anbraten, Spargelstücke 8 Min. mitbraten, Spitzen u. Zwiebeln weitere 5 Min. mitbraten, mit Salz, Zucker u. Zitronensaft würzen u. beiseitestellen.



2. Schinken grob würfeln. Frischkäse mit Schmand u. Honig verrühren. Mit Salz, Pfeffer u. Kräutern würzen. Flammkuchen auf einem Backblech ausrollen, Ränder etwas erhöhen. Frischkäsemasse aufsteichen. Schinken u. Gemüse darauf verteilen.



3. Flammkuchen bei 220°C Umluft im vorgeh. Ofen ca. 20 Min. backen.



Tipp des Chaoten: Dazu Salat u. einen Weißwein genießen.

