

Flammkuchen mit grünem Spargel

Für 2 Portionen

70 ml Wasser, lauwarm	1 TL Trockenhefe	1/2 TL Kristallzucker
1 Prise Salz	130 g Mehl	80 g Crème-fraîche
150 g Spargel, grün	30 g Parmesan	Salz, Pfeffer
8 Sch. Prosciutto	1 EL Rosmarin	1 EL Olivenöl

Das lauwarme Wasser in eine Schüssel geben und die Hefe hineinbröckeln. Danach umrühren, bis sich die Hefe vollständig aufgelöst hat.

Das Mehl, das Salz und den Zucker hinzugeben und zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig für 30 Minuten an einem warmen Ort abgedeckt gehen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Den Teig in zwei Hälften teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche hochdünn auswalzen.

Auf jedes Backblech jeweils einen Flammkuchenteig legen.

Den grünen Spargel waschen, die holzigen Enden abschneiden. Mit Sparschäler längs in dünne Streifen schneiden, die Köpfe halbieren.

Die getrockneten Rosmarinnadeln fein hacken.

Den Parmesan reiben.

Die beiden Flammkuchenteige mit Crème fraîche bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Wer keinen Prosciutto mag kann den Flammkuchen auch mit grünem Spargel und Lachs belegen.

Die Hälfte des geriebenen Parmesan darüberstreuen und mit der Hälfte der Spargelstreifen belegen. Mit den gehackten Rosmarinnadeln.

Die Flammkuchen nacheinander für 12 Minuten backen auf mittlerer Schiene backen..

Auf den fertigen gebackenen Flammkuchen den restlichen Parmesan und den Prosciutto verteilen.

Etwas Olivenöl darüberträufeln.

Verena Pelikan am 07. Mai 2025