

Spargel-Flammkuchen

Für 2 Personen

100 g Goudakäse 500 g Spargel 260 g Flammkuchenteig
100 g Schmand Salz, Pfeffer 25 g Schinkenwürfel
 $\frac{1}{4}$ Topf Kerbel

Käse grob raspeln. Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. Stangen, bis auf die Spitzen, sehr schräg in dünne Scheiben schneiden. Teig entrollen und auf ein Backblech legen.

Schmand mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Teig verstreichen.

Spargel darauf verteilen, mit Salz würzen. Mit Käse und Schinken bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen (225°C) 15 Minuten backen.

Kerbel waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Fertigen Flammkuchen mit Kerbel bestreuen.

NN am 25. Mai 2026