

SPARGEL- FLAMMKUCHEN MIT SPECK UND SAUERRAHM

Ein Rezept der Europa Miniköche

Das brauchst du:

10 g Hefe

130 ml Wasser

etwas Zucker

250 g Mehl

etwas Salz

80 g luftgetrockneter Speck (in dünne Scheiben geschnitten)

je 4 Stangen weißer und grüner Spargel

50 g Quark

130 g Crème fraîche

1 Eigelb

2 EL Olivenöl

1 Zweig Thymian

2 EL Sauerrahm

1 Bio-Limette



Und so geht's:

Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen, 1 Prise Zucker zugeben und glattrühren. Mehl und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben, das Hefe-Wasser hinzufügen und alles zu einem glatten Teig kneten. Den Teig etwa 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 250 Grad (Umluft 230 Grad) vorheizen.

Die Speckscheiben in Streifen schneiden. Spargelstangen schälen und die Enden abschneiden. Spargelstangen in schräge, dünne Scheiben schneiden.

Quark, Creme fraîche und Eigelb verrühren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Den Teig portionsweise sehr dünn ausrollen und auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit der Quarkmasse bestreichen, Spargel und Speck darauf verteilen, würzen und mit Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Ofen knusprig ausbacken.

Thymianblättchen vom Zweig streifen und mit Sauerrahm vermischen. Die Limette heiß abwaschen, etwas Schale abreiben und Saft auspressen. Sauerrahm mit etwas Limettenschale, 1 Spritzer Limettensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Flammkuchen auf Teller geben und mit je 1 Nocke Sauerrahm garnieren.

Guten Appetit!

