

Spargel-Flammkuchen mit Erbsen-Creme, Gorgonzola, Schinken und Goldsaft



1,25 Stunden



Für 2 Flammkuchen (vier Portionen)



Zutaten

300 g Mehl	2 EL Olivenöl
1 Eigelb (Gr. M)	1 TL Salz
150 g TK-Erbesen	100 g Crème fraîche
Pfeffer	1/2 Bio-Zitrone
450 g grüner Spargel	1 EL Öl
2 EL + 4 EL Grafschafter Goldsaft	150 g Gorgonzola-Käse
75 g Rucola	150 g Serrano-Schinken in dünnen Scheiben
Mehl für die Arbeitsfläche zum Ausrollen	150 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung

Für den Flammkuchenteig Mehl, Olivenöl, Eigelb, Salz und ca. 150 ml lauwarmes Wasser mit den Knethaken des Rührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Erbsen in kochendem Wasser ca. 2 Minuten garen. Erbsen gut abtropfen lassen. Crème fraîche und Erbsen pürieren. Zitronensaft auspressen. Erbsencreme mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Von dem grünen Spargel die holzigen Enden großzügig abschneiden. Spargel waschen und in Stücke schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Spargel darin unter Wenden 3–4 Minuten braten. 2 EL Graftschafter Goldsaft zum Spargel geben und darin karamellisieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Spargel aus der Pfanne nehmen.

Flammkuchenteig halbieren. Jeden Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche jeweils zu einem dünnen ovalen Flammkuchen (ca. 35 cm Ø) ausrollen. Jeden Flammkuchen mit der Hälfte Erbsencreme bestreichen. Spargel auf beide Flammkuchen verteilen. Flammkuchen nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 250 °C/Umluft: 230 °C) ca. 7 Minuten backen. Käse in kleine Würfel schneiden. Rucola verlesen, waschen und gut abtropfen lassen.

Flammkuchen herausnehmen und sofort mit der Hälfte Käse bestreuen. Die Hälfte Schinken und Rucola darauf verteilen. Flammkuchen mit 2 EL Graftschafter Goldsaft beträufeln und sofort servieren. Den zweiten Flammkuchen ebenso zubereiten.

Pro Portion ca. 2980 kJ, 710 kcal. E 31 g, F 30 g, KH 74 g