Rezept

Spargelflammkuchen

Ein Rezept von Spargelflammkuchen, am 02.09.2025

Zutaten

15 g	Hefe
	Salz
8 Stangen	grüner Spargel
300 g	Crème fraîche
	Pfeffer aus der Mühle
	Mehl zum Arbeiten
250 g	Mehl
8 Stangen	weißer Spargel
100 g	Räucherspeck
	Meersalz
	Butter für das Backblech
4 EL	Olivenöl zum Beträufeln

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 700 kcal

Zubereitung

1. Die Hefe in 125 ml lauwarmes Wasser bröckeln und glatt rühren. Hefe, Mehl und 1 Prise Salz mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten, dann mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.

2. Inzwischen den weißen Spargel ganz, grünen Spargel im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Stangen schräg in dünne Scheiben schneiden. Den Speck in feine Streifen schneiden.

3. Den Backofen auf 250° (Umluft 230°) vorheizen. Zwei Backbleche (oder vier Pizzableche) einfetten. Den Teig in vier Portionen teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu sehr dünnen Kreisen (à ca. 24 cm Ø) ausrollen. Je 2 Teigkreise auf die Bleche (je 1 Fladen in die Pizzableche) legen.

4. Den Teig mit Crème fraîche bestreichen, Spargel und Speck darauf verteilen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen und mit Öl beträufeln. Im Ofen (Mitte) 12-15 Min. backen.