

Spargel-Flammkuchen mit Räucherlachs

Zutaten:

Für den Teig:

- 200 g Mehl
- 1 TL Salz
- 10 g Germ
- 1 EL Öl

Für den Belag:

- 500 g weißer Spargel
- Salz
- 1 TL Zucker
- 200 g Sauerrahm
- Frisch gemahlener Pfeffer
- 150 g Räucherlachs



Foto: Monika Schröder_Pixabay

Zubereitung:

- Für den Teig das Mehl mit dem Salz vermengen. Den Germ in 120 ml lauwarmem Wasser auflösen und zum Mehl gießen. Das Öl dazugeben und alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort 45 min. ruhen lassen.
- In der Zwischenzeit den Spargel schälen und die Enden abschneiden. Die Spargelstangen schräg in 3 mm dünne Scheiben schneiden. Mit je 1 TL Salz und Zucker mischen und 30 min. marinieren lassen.
- Sauerrahm mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Germteig nochmals kurz durchkneten, dünn ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
- Den Germteig mit dem Sauerrahm bestreichen. Den Räucherlachs in kleine Stücke zupfen und darauflegen. Die Spargelscheiben gut abtropfen lassen und darüber verteilen.
- Nochmals 20 min. gehen lassen. Den Backofen auf 230 °C vorheizen. Flammkuchen ca. 10 – 15 min. backen.
- Tipp: Anstelle von Räucherlachs kann man auch Speck (würfelig oder in feine Scheiben geschnitten) verwenden!

Dieses Rezept stammt aus dem Stammtisch für die kreative Küche „Allerlei Köstlichkeiten aus heimischem Obst und Gemüse“