

Spargel-Flammkuchen mit Landschinken



Sei amol g'miasig!

ZUBEREITUNG
40 min

Zutaten

FÜR 1 GROSSES BLECH

Für den Teig:

- 110 g Weizenmehl
- 115 g Dinkelmehl
- 2 ½ EL Rapsöl
- 1 Eigelb
- ½ TL jodiertes Salz
- 100 ml lauwarmes Wasser

Für den Belag:

- 250 g weißer Spargel
- 250 g grüner Spargel
- 4 Frühlingszwiebeln
- 2 Zweige Thymian
- 2 Eier
- 200 g Sauerrahm
- 100 g geriebener Käse
- 40 g geschnittener Landschinken
- jodiertes Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1 Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Fertigen Teig mit Öl bestreichen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten (bei Raumtemperatur) ruhen lassen.
- 2 Für den Belag Spargel waschen und schälen (weißen Spargel ganz, grünen Spargel nur im unteren Drittel). Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Eier und Sauerrahm verrühren, Zwiebeln, Thymian und die Hälfte des Käses (!) zufügen und würzen.
- 3 Backofen auf 200 °C Unter- / Oberhitze einschalten.
- 4 Den Teig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen und auf ein Backblech legen. Spargel darauflegen und die Sauerrahm-Mischung darüber verteilen. Mit übrigem Käse bestreuen und ca. 30 Minuten goldbraun backen.
- 5 Flammkuchen in Stücke schneiden und vor dem Servieren mit Schinkenstreifen belegen.