1/3 Flammkuchen

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Frühling



Zutaten

260 G	Dinkelmehl
130 ML	Wasser
35 G	Olivenöl
1 PRISE	Salz

Zubereitung

1. Für den Teig wird alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten.
2. Den Teig zugedeckt ca. 10-15 Minuten ruhen lassen.
3. Nach der Ruhezeit den Teig in zwei gleich große Teile teilen und dünn rund ausrollen.

2/3 Spargel-Erdbeer Belag

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Frühling



Zutaten

250 G	Frischkäse oder Sauerrahm
100 G	Spargel, frisch
200 G	Erdbeeren
100 G	geriebenen Käse
1 EL	Honig

Zubereitung

1. Wasser mit viel Salz in einen Topf geben und aufkochen lassen.
2. Den Spargel waschen, schälen, in Stücke schneiden.
3. Im kochenden Salzwasser ca. 2-4 Minuten
   (weißen Spargel ca. 6-8 Minuten) kochen lassen.
4. Den Spargel in kaltem Wasser abschrecken, damit er seine Farbe behält.
5. Flammkuchenteig mit Frischkäse oder Sauerrahm bestreichen.
6. Mit Spargelstücken und Erdbeeren belegen.
7. Geriebenen Käse drüberstreuen
   und bei 220°C Ober- und Unterhitze ca. 12-15 Minuten backen.

3/3 Speck-Käse Belag

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Frühling



Zutaten

250 G	Frischkäse oder Sauerrahm
100 G	Speck
150 G	Brie
50 G	gehackte Pistazien oder verschiedene Nüsse
3-4 EL	Preiselbeer
	Ruccola, frisch
1 EL	Honig

Zubereitung

1. Flammkuchen mit Frischkäse oder Sauerrahm bestreichen.
2. Brie in dünne Scheiben schneiden und gemeinsam mit Speck, Pistazien und Preiselbeer auf dem Teig verteilen.
3. Bei 220°C Ober- und Unterhitze ca. 12-15 Minuten backen.