

Flammkuchen mit Spargel

Zutaten:

- Flammkuchenteig
- Saurer Halbrahm
- grüne Spargelspitzen
- Olivenöl
- schwarze Oliven
- Kräuter: Oregano, Basilikum..
- Kräutersalz & frisch gemahlener Pfeffer

Ofen auf 250° vorheizen.

Spargeln waschen und in wenig Olivenöl kurz anbraten. Beiseite stellen. Oliven abtropfen und halbieren. Flammkuchenteig auslegen. Mit saurem Halbrahm bestreichen. Spargeln auf den Flammkuchenteig legen, Oliven dazu geben, Kräuter darüber streuen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Flammkuchen ca. 10 Minuten im Ofen knusprig backen und sofort servieren.

Dazu passt: Salat. Der Flammkuchen eignet sich aber auch als Apéro und als Snack oder Häppchen.

