Spargel-Flammkuchen mit Schinken

Zutaten

- 500 g weißer Spargel
- Rosa Kristallsalz oder normales Salz
- 1 TL Zucker
- 1 TL Zitronensaft
- 150 g Crème fraîche
- Pfeffer
- 260 g frischer Flammkuchenteig
- 5 Stiel(e) Kerbel
- 100 g Zimmermann Original Farmland-Schinken

Zubereitung | ca. 40 min

1. Den Spargel waschen, schälen, holzige Enden abschneiden. Dann in Salzwasser mit Zucker und Zitronensaft für 8–10 Minuten bissfest kochen.
2. Danach den Spargel kalt abschrecken, abtropfen und in dünne Scheiben schneiden.
3. Die Crème fraîche mit Salz und Pfeffer verrühren. Flammkuchenteig auf dem Backpapier auf einem Backblech ausrollen, mit Crème fraîche bestreichen und mit Spargel belegen.
4. Im vorgeheizten Backofen (Umluft: 200 °C) für 13–15 Minuten backen.
5. Währenddessen den Kerbel waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Zimmermann Original Farmland-Schinken in kleine Stücke zupfen.

Wir wünschen Guten Appetit!

Mehr Rezepte unter www.fleischwerke-zimmermann.de/rezepte

Spargel-Flammkuchen mit Schinken

Zutaten

- 500 g weißer Spargel
- Rosa Kristallsalz oder normales Salz
- 1 TL Zucker
- 1 TL Zitronensaft
- 150 g Crème fraîche
- Pfeffer
- 260 g frischer Flammkuchenteig
- 5 Stiel(e) Kerbel
- 100 g Zimmermann Original Farmland-Schinken

Zubereitung | ca. 40 min

6. Nach dem Backen den Flammkuchen mit Zimmermann Original Farmland-Schinken und Kerbel belegen.
7. Auf den Tellern servieren.

Wir wünschen Guten Appetit!

Mehr Rezepte unter www.fleischwerke-zimmermann.de/rezepte