

Flammkuchen mit Spargel und Lachs

Für 4 Stück

Zubereitung ca. 1 Stunde

400 g Mehl (Type 550)

4 EL Rapsöl

Salz

125 ml Buttermilch

200 g Magerquark

100 g Crème fraîche

1 Eigelb

Pfeffer

1 Prise frisch geriebene Muskatnuß

500 g grüner Spargel

½ Bund Dill

2 EL Olivenöl

½ TL abgeriebene Bio-Zitronenschale

200 g Räucherlachs in dünnen Scheiben

Mehl zum Ausrollen



Backofen samt Backblech auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Mehl mit Rapsöl, 1 gehäuften TL Salz, 100 ml Wasser und Buttermilch in eine Schüssel geben und mit den Knethaken der Küchenmaschine in ca. 5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig abgedeckt ca. 5 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen Quark, Crème fraîche und Eigelb verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und die Enden entfernen. Stangen schräg in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Dill waschen, trockenschütteln, Fähnchen von den Stielen zupfen und fein schneiden. Dill mit Olivenöl und Zitronenschale mischen. Mit Salz würzen.

Teig vierteln und nacheinander auf leicht bemehltem Backpapier dünn ausrollen. Die anderen Teigstücke dabei abgedeckt lassen, damit sie nicht austrocknen und elastisch bleiben. Teig dünn mit ¼ der Creme bestreichen. Mit je ¼ der Spargel belegen. Samt Backpapier auf das heiße Blech ziehen und im heißen Ofen ca. 12 Minuten backen. Fertige Flammkuchen mit je ¼ des Lachs belegen, mit etwas Dillöl beträufeln, in Stücke schneiden und sofort servieren.

Rezept Inga Pfannebecker

[Webseite](#)

Weitere Flammkuchenrezepte im Buch
„**PIZZA & FLAMMKUCHEN**“ von Inga Pfannebecker
Verlag Gräfe und Unzer

