



## Flammkuchen mit Spargal



### Zutaten

- 150 gr Mehl
- 75 ml Lauwarmes Wasser
- 30 ml Olivenöl
- 1/4 ts Salz
- 70 gr Crème fraîche
- 1 Rote Zwiebel
- 100 gr Speck oder Speckstreifen
- 75 gr geriebener Henri-Willig-Käse (oder mehr, wir werden Sie nicht daran hindern, sich selbst zu verwöhnen ?????) N.B. Wenn Sie unseren Premium-Spargelkäse verwenden
- 4 weiße Spargelstangen (oder grüne Stangen, wenn diese nicht in Ihrer Nähe erhältlich sind)
- Gehackter Schnittlauch
- Pfeffer

### Bereidungswijze

Für alle kulinarischen Fans haben wir ein tolles Rezept mit Käse und Spargel entwickelt: Flammkuchen à la Henri Willig, mit Speck und Zwiebel. Sie können unseren herrlichen Spargelkäse verwenden, oder Sie können jeden dieser hochwertigen Henri-Willig-Käse in Kombination mit frischem Spargel verwenden: Bio-Jersey, Jersey-Knoblauch, Kräuter & Knoblauch-Kuh oder das Schaf Rosmarin & Thymian.

Der Flammkuchen, auch Flammkuchen genannt, stammt aus dem Elzas, der deutsch-französischen Grenzregion. Der Flammkuchen wird aus Brotteig, Crème fraîche, Zwiebeln und Schmalz oder Speckstreifen hergestellt. Er eignet sich hervorragend als Beilage, zu einem Glas Wein am Nachmittag oder auch als Abendessen. Da der Flammkuchen leicht und dünn ist, schmeckt er auch als herzhaftes Frühstücksgemüse. Also, sehr geeignet für Ihren Osterbrunch.

#### Zubereitung des Teigs

Falls von Hand gemacht: die Blume sieben und 120 ml Wasser, das Olivenöl und Salz hinzufügen. Kneten, bis sie krümelig sind. Das restliche Wasser hinzufügen und kneten, bis der Teig nicht mehr an den Fingern klebt. Wenn Sie es mit einer Küchenmaschine machen, geben Sie die Blume und das Salz in die Schüssel und lassen Sie die Teighaken diese trockenen Zutaten auf der niedrigsten Stufe vermengen. Fügen Sie langsam das Olivenöl hinzu. Dann das Wasser nach und nach hinzufügen, bis der Teig nicht mehr an der Schüssel klebt.

Die Teigkugel mit Frischhaltefolie abdecken und eine halbe Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.

So machen Sie den Flammkuchen

Heizen Sie Ihren Ofen auf 220 °C vor. Die Zwiebel in kleine Stücke schneiden, den Speck anbraten, bis er goldfarben ist (oder dunkler, wenn Sie es vorziehen). Die Zwiebel und den gebratenen Speck in eine Schüssel geben, pfeffern und mischen. Spargel schälen (und ggf. die holzigen Stücke am Stangenboden



**HENRI WILLIG**  
*The Cheese Family*

Henri Willig  
Hoogedijk 8, 1145 PM  
Katwoude  
Niederlande  
T +31 (0) 299 65 5151

Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

abschneiden), in Wasser mit einem Schuss Salz kochen. Abtropfen lassen und trocknen lassen, dann in Stücke schneiden.

Blühen Sie Ihre Arbeitsfläche. Rollen Sie den Teig aus, bis er schön dünn ist, und legen Sie ihn auf ein Backblech aus Papier. Die Oberseite mit der Crème fraîche bedecken (den Rand unbedeckt lassen) und die Zwiebel-Speck-Mischung hinzufügen. Dann den geriebenen Henri-Willig-Käse darüber streuen (Brauchen Sie eine Käsereibe? Henri Willig hat mehrere, zum Beispiel diesen).

Das Blech in den Ofen schieben und den Flammkuchen 10 Minuten backen, bis er knusprig ist und der Käse geschmolzen ist. Dann den Spargel hinzufügen und weitere 4 Minuten backen. Sobald er aus dem Ofen kommt, mit Schnittlauch bestreuen, in Scheiben schneiden und sofort servieren. Guten Appetit!

Übrigens gibt es noch weitere Möglichkeiten, diese köstliche Kombination aus Spargel und Käse zu genießen. Wie wäre es mit Kartoffelscheiben, die mit geschmolzenem Spargel überzogen sind, in unserem Käsebäcker? -LINK- Oder seien Sie mutig und legen Sie frisch gekochte grüne Spargelstangen auf Ihre Käseplatte.

Sie benötigen:

-Backpapier

-Rollstift

---