



## Flammkuchen mit Spargel



### Zutaten

- 150 gr Blume
- 80 ml lauwarmes Wasser
- 30 ml Olivenöl
- Salz
- 70 gr Crème fraîche
- 1 rote Zwiebel
- 100 gr Speckstreifen
- 80 geriebener Henri-Willig-Käse (oder mehr, wir werden Sie nicht daran hindern, sich selbst zu verwöhnen). N.B. Wenn Sie unseren Premium-Spargelkäse verwenden, brauchen Sie die folgende Zutat nicht:
- 4 weiße Spargelstangen (oder grüne Spargelstangen, wenn es in Ihrer Gegend keine weißen gibt).
- Gehackter Schnittlauch
- Pfeffer

Für Feinschmecker haben wir ein tolles Rezept: Flammkuchen mit Spargel à la Henri Willig: eine schmackhafte Kombination aus Käse, Spargel, Speck und Zwiebeln. Unsere Premium-Käse wie der Bio-Jersey, Jersey-Knoblauch, Kräuter & Knoblauch Biskuitkäse und der Schaf-Rosmarin & Thymian verleihen diesem Flammkuchen einen unwiderstehlichen Geschmack. Entdecken Sie dieses aus dem Elsass stammende Gericht mit seinem knusprig-dünnen Teig, der cremigen Crème fraîche und dem herzhaften Belag. Ob als Beilage, zum Brunch oder als leichtes Abendessen, dieser Flammkuchen mit Spargel ist ein wahrer Genuss.

### Vorbereitung

- 1: Das Mehl sieben und 120 ml Wasser, das Olivenöl und das Salz hinzufügen.
- 2: Kneten, bis er krümelig wird. Das restliche Wasser hinzufügen und kneten, bis der Teig nicht mehr an den Fingern klebt.
- 3: Mehl und Salz in die Schüssel geben und die trockenen Zutaten mit dem Knethaken auf der niedrigsten Stufe vermengen.
- 4: Langsam das Olivenöl hinzufügen. Dann nach und nach das Wasser hinzufügen, bis der Teig nicht mehr an der Schüssel klebt.
- 5: Heizen Sie den Backofen auf 220 °C vor.
- 6: Die Zwiebel in kleine Stücke hacken
- 7: Braten Sie den Speck goldgelb (oder dunkler, wenn Sie es bevorzugen).
- 8: Die Zwiebel und den gebratenen Speck in eine Schüssel geben, pfeffern und mischen
- 9: Den Spargel schälen (und ggf. die holzigen Teile am unteren Ende der Stangen abschneiden)
- 10: Sie in Wasser mit einer Prise Salz kochen. Abgießen und abtrocknen, dann in Stücke schneiden.
- 11: Bemehlen Sie Ihre Arbeitsfläche. Den Teig ausrollen, bis er schön dünn ist, und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
- 12: Mit der Crème fraîche bedecken (den Rand frei lassen) und die Zwiebel-Speck-Mischung darauf geben. Dann den geriebenen Henri-Willig-Käse darüber streuen.
- 13: Das Backblech in den Ofen schieben und den Flammkuchen 10 Minuten lang backen, bis er knusprig und der Käse geschmolzen ist. Dann den Spargel hinzufügen und weitere 4 Minuten backen.



**HENRI WILLIG**  
*The Cheese Family*

Henri Willig  
henriwillig.com  
T +31 (0) 299 65 5151  
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

14: Nach dem Backen mit dem Schnittlauch bestreuen, in Scheiben schneiden und sofort servieren.

## **Sind Sie bereit für Flammkuchen mit Spargel?**

Möchten Sie mit diesem köstlichen Flammkuchen mit Spargel beeindrucken? Bestellen Sie die erforderlichen Zutaten in unserem Webshop, rollen Sie den Teig aus, belegen Sie ihn mit Crème fraîche, Zwiebeln, Speck und dem Henri Willig-Käse. Für eine delikate Note geben Sie den Spargel dazu und backen ihn knusprig und cremig. Mit Schnittlauch garnieren und eine leckere Mahlzeit genießen! Sie können auch mit Spargelkäse experimentieren, um den Geschmack zu verbessern. Guten Appetit!