

Zutaten:

350 g weißer oder grüner Spargel (*dieses Rezept sieht weißen Spargel vor, wobei der grüne Spargel immer eine Augenweide ist*)
Salz, Pfeffer
1/2 TL Zucker
3 EL Rapskernöl
60 - 80 g rote Zwiebeln
1/2 Bund Rucola
1 PK Flammkuchenteig, Kühlregal (260g, 40x24cm)
150 g Ziegenfrischkäse



Zubereitung:

Den Spargel schälen und die Enden schräg abschneiden. Die Stangen dann bis 3 cm vor der Spitze schräg in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden oder hobeln. Die Spargelspitzen der Länge nach halbieren. Den Spargel mit Zucker und etwas Salz in einer Schüssel mischen, 1 EL ÖL untermischen. Die Zwiebeln in sehr dünne Ringe hobeln.

Den Teig entrollen und mit dem Backpapier auf ein Blech legen. Den Frischkäse glatt rühren und den Teig damit bestreichen. Damit rundum einen 1 cm breiten Rand frei lassen. Erst die Zwiebelringe auf dem Teig verteilen und pfeffern und den Spargel anschließend darüber geben. Im heißen Ofen den Flammkuchen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) im unteren Drittel 15 Minuten backen.

Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern. Mit 2 EL ÖL mischen, auf dem Flammkuchen verteilen und sofort servieren.

Das Team von pro office Büro + Wohnkultur wünscht guten Appetit.

