



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

Vorbereitung

Für alle Kulinarik-Liebhaber haben wir ein tolles Rezept mit Käse und Spargel entwickelt: Flammkuchen à la Henri Willig, mit Speck und Zwiebeln. Sie können unseren wunderbaren Spargelkäse verwenden, oder Sie können einen dieser Premium-Käse von Henri Willig in Kombination mit frischem Spargel verwenden: Bio-Jersey, Jersey-Knoblauch, Kräuter & Knoblauch Kuhmilchkäse, oder der Schafskäse Rosmarin & Thymian.

Flammkuchen, auch Flammkuchen genannt, hat seinen Ursprung im Elsass, der deutsch-französischen Grenzregion. Flammkuchen wird aus Brotteig, Crème fraîche, Zwiebeln und 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, eignet er sich auch hervorragend als herzhaftes Frühstücksgericht. Also sehr geeignet für Ihren Osterbrunch.

Zubereitung des Teigs

Wenn man ihn mit der Hand macht: Das Mehl sieben und 120 ml Wasser, das Olivenöl und das Salz hinzufügen. Kneten, bis der Teig krümelig wird. Das restliche Wasser hinzugeben und kneten, bis der Teig nicht mehr an den Fingern klebt. Wenn Sie den Teig mit einer Küchenmaschine herstellen, geben Sie das Mehl und das Salz in die Schüssel und lassen Sie den Knethaken die trockenen Zutaten auf niedrigster Stufe vermengen. Langsam das Olivenöl hinzufügen. Dann nach und nach das Wasser hinzufügen, bis der Teig nicht mehr an der Schüssel klebt.

So backen Sie den Flammkuchen

Heizen Sie den Backofen auf 220 °C vor. Schneiden Sie die Zwiebel in kleine Stücke, braten Sie den Speck goldgelb (oder dunkler, wenn Sie möchten). Die Zwiebel und den gebratenen Speck in eine Schüssel geben, pfeffern und mischen. Den Spargel schälen (und ggf. die holzigen Teile am unteren Ende der Stangen abschneiden), in Wasser mit einer Prise Salz kochen. Abgießen und abtrocknen, dann in Stücke schneiden.

Bemehlen Sie Ihre Arbeitsfläche. Den Teig schön dünn ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Die Oberseite mit Crème fraîche bestreichen (den Rand frei lassen) und die Zwiebel-Speck-Mischung darauf geben.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

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

Dann den geriebenen Henri-Willig-Käse darüber streuen. (Brauchen Sie eine Käsereibe? Henri Willig hat mehrere, zum Beispiel diese).

Das Backblech in den Ofen schieben und den Flammkuchen 10 Minuten backen, bis er knusprig ist und der Käse geschmolzen ist. Dann den Spargel dazugeben und weitere 4 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, mit Schnittlauch bestreuen, in Scheiben schneiden und sofort servieren. Guten Appetit!

Übrigens gibt es noch mehr Möglichkeiten, diese köstliche Kombination aus Spargel und Käse zu genießen. Wie wäre es mit Kartoffelscheiben, die mit geschmolzenem Spargelkäse in unserem Cheese Baker überbacken werden? Oder seien Sie mutig und geben Sie einige frisch gekochte grüne Spargelstangen zu Ihrem Käsegericht.