



# Spargel-Flammkuchen

## Zutaten

---

250 g Mehl	Pfeffer, aus der Mühle
125 ml Wasser, lauwarm	4 EL Olivenöl, zum Beträufeln
1 TL Salz	Nach Bedarf 100 g Speck,
8 Stangen Spargel, grün	geräucherter, in dünne Streifen
200 g Cocktailtomaten	geschnitten
300 g Crème fraîche	
Meersalz	

## Zubereitung

---

Mehl in eine Schüssel sieben und mit Salz vermischen. Das Wasser langsam hinzugeben und mit den Knethaken des Handrührers unter das Mehl kneten. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen weiter solange kneten bis ein glatter Teig entsteht.

Den Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden. In dünne, schräge Scheiben schneiden. Die Köpfe halbieren.

Wer möchte, kann zusätzlich Speck in feine Streifen schneiden.

Heizen Sie den Ofen auf 250°C (Ober-Unterhitze) vor. Rollen Sie den Teig zu einem großen Fladen aus. Danach den Teig mit Crème fraîche bestreichen, würzen, den Spargel und Tomaten darauf verteilen. Wer möchte kann noch Speck hinzugeben. Abschließend den Flammkuchen mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Im Backofen 12-15 Min. backen.