

FEINES  
AUS DER  
STEINHOFF  
KÜCHE

# SPARGEL FLAMMKUCHEN



*Spargelhof*  
STEINHOFF

# SPARGEL FLAMMKUCHEN

---

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 Flammkuchenteig  
500 g weißen Spargel  
250 g grünen Spargel  
250 g Erdbeeren  
200 g Schmand  
8 – 12 Scheiben Schinken  
Salz & Pfeffer  
Butter

---

## ZUBEREITUNG

Den Spargel schälen, beim grünen Spargel eventuell die Enden abschneiden, in reichlich Wasser mit etwas Salz, einer Prise Zucker, einem Stück Butter und einem Spritzer Zitrone bissfest kochen.

Backofen auf 210 Grad Umluft oder 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Den Teig direkt mit dem Backpapier auf dem Blech ausrollen und mit Schmand bestreichen.  
Wer es herzhaft möchte würzt den Schmand mit Salz und Pfeffer.  
Weißen und Grünen Spargel darauf legen und im Backofen 15-20 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Erdbeeren in einem Sieb abwaschen, die Kelchblätter entfernen. Dann die Erdbeeren halbieren oder vierteln.

Den Schinken in Stücke zupfen. Den fertigen Flammkuchen je nach Geschmack mit frischem Pfeffer bestreuen. Schinken und Erdbeeren darauf geben. In Stücke geschnitten servieren.

**TIPP:** Alternativ den Spargel in 2 – 3 cm lange Stücke schneiden und den Teig damit belegen. Je nach Geschmack noch etwas Rucola darauf.

Noch mehr leckere Rezepte:

📍 spargelhofsteinhoff  
[www.spargelhof-steinhoff.de](http://www.spargelhof-steinhoff.de)

Spargelhof Steinhoff · Alte Holzstraße 4 · 59302 Oelde  
02522 - 21 96 · [info@spargelhof-steinhoff.de](mailto:info@spargelhof-steinhoff.de)