

Flammkuchen mit Spargel und Gorgonzola



Es gibt ja hier schon einige Flammkuchen auf diesem Blog – weil wir ihn lieben 😊 Und diese Variante des Flammkuchen mit Spargel und Gorgonzola ist derzeit unser absoluter Favorit! Mit frischem Spargel ist es natürlich der mega-Hammer, aber ich bin mir sicher, dass wir ihn auch außerhalb der Spargel-Saison mit dem eingelegten Spargel aus dem Glas wieder essen werden. Wir haben meistens den weißen Spargel verwendet, aber auch mit dem grünen oder lilanen Spargel schmeckt's lecker. Und wenn ihr schon beim Spargel seid, könnt ihr als Vorspeise auch den Spargel-Erdbeer-Salat probieren – sehr empfehlenswert 😊

In diesem Sinne: nutzt die letzte Chance vor dem Ende der Spargel-Saison für diesen extrem leckeren, einfachen und schnell gemachten Flammkuchen! Gutes Gelingen und guten Appetit 😊

Du brauchst für 2 Bleche/4-6 Portionen:

Für den Teig:

- 450 g Mehl
- 4 EL Olivenöl
- 2 Eigelb
- 1 TL Salz
- 200 ml Wasser

Für den Belag:

- 200 g Creme fraiche
- 2-3 EL Frischkäse
- 2 Mozzarella-Kugeln
- 500 - 600 g Spargel
- Ca 100-150 g Gorgonzola
- Salz, Pfeffer
- Salat als Beilage

Und so geht's:

- Mehl mit Olivenöl, Eigelb, Salz und Wasser zu einem glatten Teig kneten
- Teig mit etwas Olivenöl einstreichen und in Frischhaltefolie ca. ½ Stunde gehen lassen
- Spargel kurz vorkochen: den weißen Spargel kochte ich leicht für 5 Minuten und lass ihn anschl. etwas abkühlen
- Nach dem Ruhen das Backrohr auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen

- Creme fraiche und Frischkäse miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen
- Nach dem Ruhen den Teig in 2 Hälften teilen und diese jeweils sehr dünn ausrollen
- Mit Creme fraiche bestreichen
- Vorgekochten Spargel darauf verteilen
- Die abgetropfte Mozzarella-Kugel grob in kleine Stücke reißen und auf dem Flammkuchen verteilen
- Nun noch den Gorgonzola in kleine grobe Stücke reißen und ebenfalls auf dem Flammkuchen verteilen
- Mit Salz und Pfeffer würzen
- Im vorgeheizten Backrohr für ca. 12 Minuten backen, inzwischen den Salat vorbereiten
- Guten Appetit 😊