

SPARGELN- FLAMMKUCHEN MIT PIMENT D'ESPELETTE

Zutaten

- Grüne Spargeln
- Piment d'Espelette AOP Salz
- 2 Rote Zwiebeln
- 80g Bratspeck
- 200g Crème fraîche

Zutaten - Teig

- 500g Mehl
- 1 TL Salz
- 10g Hefe
- 2,5 dl Wasser, lauwarm
- 3 EL Olivenöl

Für den Teig Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Eine Mulde formen. Hefe im Wasser auflösen. Hefewasser und Öl in die Vertiefung geben. Alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Bei Bedarf wenig Wasser dazugeben. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde um das Doppelte aufgehen lassen.

Inzwischen Spargeln im unteren Drittel schälen. Enden frisch anschneiden. In Salzwasser ca. 5 Minuten knapp weich kochen. Abgiessen und gut abtropfen lassen. Zwiebeln in Ringe, Speck in Streifen schneiden.

Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen. Hefeteig in 2 Portionen aufteilen und zu Kugeln formen. Teige zu ca. 5 mm dicken Rondellen auswallen. Teigrondellen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Crème fraîche bestreichen. Speck und Zwiebeln darüberstreuen. Spargeln darauf verteilen. Mit Piment d'Espelette AOP BIO nach Belieben würzen. Im Ofen ca. 15 Minuten backen.

La Cucina

