Frühlings-Flammkuchen

mit Spargel, Tomaten, Seranoschinken und Mozzarella

Für 10 Flammkuchen:

10 Flammkuchen Teigboden, Art. 93602
750 g grüner Spargel
1.000 g Seranoschinken
2.000 g Schmand
400 g Mozzarella
1 Bund Petersilie
30 Cocktailtomaten
Salz und Pfeffer

1. Die Spargelstangen in ca. 8 cm lange Stücke schneiden, dabei die Spitzen ganz lassen. In kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten garen. In einem Sieb abgießen, kalt abbrausen und abtropfen.
2. Den Seranoschinken in kleine Streifen schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren. Den Mozzarella abtropfen lassen und in Stücke schneiden.
3. Den Teigboden ausrollen und auf ein Blech legen. Den Schmand darauf verstreichen, mit Schinken, Spargel, Tomaten und zum Schluss mit dem Mozzarella belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Anschließend im vorgeheizten Ofen bei 270 °C ca. 3-4 Minuten goldbraun backen. Den fertigen Flammkuchen mit etwas Petersilie bestreuen und servieren.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:
www.edna.de/rezepte I www.edna.at/rezepte

EDNA