

Flammkuchen mit Spargel, Kalamatas & getrockneten Tomaten



Dieses Jahr müsst ihr eine ernsthafte Spargel-Phase ertragen. Bevor die Saison zu Ende geht, gibt es noch mal Spargel – ohne Garantie, dass es das letzte Mal ist.

Diesmal habe ich knusprige Flammkuchen damit belegt. Die Kombination mit Kalamatas und getrockneten Tomaten kenne ich von meiner Ma, die Spargel gerne mit diesen Zutaten im Ofen gart.

Der Zitronenabrieb und Rosmarin im Schmand verleihen dem Flammkuchen noch mal extra viel Aroma und eine wunderbar mediterrane Note!



Natürlich kann man Flammkuchenteig auch ganz schnell selbst machen, aber diesmal war ich faul und habe Dinkelteig gekauft,

denn die Zutatenliste war kurz und las sich wie bei selbstgemachtem.

Wenn ihr den Teig nicht kaufen wollt, findet ihr zum Beispiel [HIER](#) ein Rezept im Archiv.

Für 4 Flammkuchen:

500 g dünne grüne Spargelstangen
20 Kalamata-Oliven
12 getrocknete Tomaten
100 g Reibekäse
200 g Schmand
1–2 TL Rosmarinnadeln, gehackt
Abrieb von $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone
Salz, Pfeffer

Die Spargelstangen waschen, das holzige Ende abschneiden und die Stangen dann der Länge nach halbieren. Den Spargel in einen weiten Topf (oder einen Dämpfeinsatz) legen und mit wenig Wasser einige Minuten dämpfen, bis sie bissfest sind. Abkühlen und ausdampfen lassen.

In der Zwischenzeit die Oliven in Scheiben und die Tomaten in Streifen schneiden.

Den Schmand mit Rosmarin, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer verrühren und abschmecken.

Dann den Ofen vorheizen auf 250 °C. Ein oder zwei Backbleche bereitstellen und je einen Boden darauflegen.

Jeden Boden mit $\frac{1}{4}$ des Schmands bestreichen, dann mit Spargelstangen belegen und mit Käse, Tomaten und Oliven bestreuen.

Die Flammkuchen nacheinander etwa 8 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist.



Natürlich kann man diesen Belag auch für eine Pizza bianca (weiße Pizza ohne Tomatensauce) verwenden, das schmeckt sicher

genauso gut! Flammkuchen ist halt etwas knuspriger.

Hoffentlich habt ihr Lust bekommen, diese Kombi auch mal auszuprobieren – ich bin seit Jahren großer Fan! Das geht auch mit weißem Spargel, wobei der grüne natürlich mediterraner ist. Aber im Grunde ist das einfach wieder mal Geschmackssache.

Viel Freude beim Nachbacken und Vernaschen,

eure Judith