

## Rezept für Spargel-Flammkuchen:



### Zutaten

- 350 g weißer Spargel
- Zucker
- Salz und Pfeffer
- 3 EL Olivenöl
- 80 g rote Zwiebeln
- 80 ml Milch
- 1 Paket Flammkuchenteig
- 150 g Ziegenfrischkäse
- ½ Bund Rucola

### **Zubereitung**

Spargel schälen und bis 3cm vor die Spitze zu ½ cm dicke Scheiben schneiden. Die Spitzen einmal Länge nach halbieren. Spargelstücke mit Zucker, etwas Salz und einem Esslöffel Öl vermischen. Die Zwiebeln in sehr feine Ringe schneiden. Ziegenfrischkäse glatt rühren, eventuell etwas Milch unterrühren, wenn der Käse sehr fest ist. Den Teig mit dem Frischkäse bestreichen und zum Rand einen ½ cm Abstand lassen. Zwiebeln darauf verteilen und mit Pfeffer würzen. Dann den Spargel darauf verteilen. Den Flammkuchen im Ofen bei 220 °C im unteren Drittel etwa 15-20 Minuten backen. Den Rucola waschen, trocknen, mit dem restlichen Öl mischen und auf dem heißen Flammkuchen verteilen, sofort servieren.

***Ihr Tannenhofteam wünscht guten Appetit***