

## Flammkuchen mit Spargel

### Zutaten für 4 Personen

400	g	Pizza- oder Brotteig	Zu einem sehr dünnen Fladen auswallen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Gabel mehrfach einstechen.
400	g	Spargel, grün	Enden abschneiden, Spargel schälen, in 3 cm lange Stücke schneiden und halbieren. Im kochenden Wasser 3 Min. blanchieren.
4		Frühlingszwiebeln	Längs halbieren und das Weisse und Hellgrüne in 3 cm grosse Stücke schneiden. Zu Spargel geben und ½ Min. weiter blanchieren.  Wasser abgiessen, Gemüse abschrecken und abtropfen lassen.
1		Eigelb	
100	g	Crème fraîche	
2	EL	Rahm	Ei, Crème fraîche und Rahm verrühren
		Salz	
		Pfeffer a.d.M.	
		Muskat	Masse abschmecken
			2/3 der Crème fraîche Mischung auf dem Teig verstreichen. Gemüse gleichmässig darauf verteilen. Restliche Crème fraîche Mischung darüber verteilen.
		Salz	
		Pfeffer a.d.M.	Abschmecken. Im vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille bei 220°C 20 Min. backen.
100	g	Rohschinken, fein geschnitten	In grobe Streifen schneiden und über den heissen Flammkuchen verteilen.  Sofort servieren.