

Spargelflammkuchen

Zutaten

1 Rolle Blätterteig
200 g Frischkäse (evtl. mit Kräutern)
500 g Wasser
300 g Spargel in Stücken
3 EL Schinkenwürfel
3 EL Walnüsse
Bärlauchöl



Zubereitung

Wasser in den Mixtopf geben, Varoma-Behälter aufsetzen, Spargel einwiegen, Varoma verschließen und 10 Minuten / Varoma / Stufe 1 garen. Inzwischen Blätterteig ausrollen, auf ein Blech legen und mit (Kräuter)Frischkäse bestreichen. Die Schinkenwürfel aufstreuen und den etwas abgekühlten Spargel darauf verteilen. Grob gehackte Walnüsse aufstreuen. Im vorgeheizten Ofen 15 - 20 Minuten bei 200°C backen. | Beim Servieren den Kuchen mit etwas Bärlauchöl beträufeln.

