

# 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.

