

Spargel-Flammkuchen mit karamellisierten Walnüssen



Zutaten für 4 Personen:

500 g weißer Spargel
500 g grüner Spargel
Salz
2 TL + 3 EL Zucker
1 Spritzer Zitronensaft
75 g kalifornische Walnusskerne
150 g Crème fraîche
1/2 TL Meersalz
Pfeffer, grob gemahlen
1 Packung (260 g) frischer Flammkuchenteig, backfertig ausgerollt auf Backpapier (ca. 40 x 24 cm; Kühlregal)
100 g geräucherter Schinken
1 Bund Rauke
Backpapier

- 1.** Weißen Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. Grünen Spargel waschen, holzige Enden abschneiden. Weißen Spargel in kochendem Salzwasser mit einem Teelöffel Zucker und Zitronensaft 8-10 Minuten kochen. Grünen Spargel in kochendem Salzwasser mit einem Teelöffel Zucker ca. 5 Minuten kochen. Herausnehmen, kalt abschrecken.
- 2.** 3 Esslöffel Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren. Nüsse zugeben, mit dem Karamell vermengen und auf ein Stück Backpapier geben. Karamellnüsse auskühlen lassen, dann grob hacken.
- 3.** Crème fraîche mit Meersalz und grobem Pfeffer abschmecken. Flammkuchenteig auf einem Backblech ausrollen und mit Crème fraîche bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad (Umluft: 200 Grad/ Gas: Stufe 4) ca. 8 Minuten backen. Herausnehmen und mit grünem und weißem Spargel belegen. Flammkuchen bei gleicher Temperatur weitere 5-7 Minuten backen.
- 4.** Rauke putzen, waschen und abtropfen lassen. Flammkuchen herausnehmen, mit Schinken, Rauke und Karamellnüssen belegen und sofort servieren.

