

REZEPT



---

# FLAMMKUCHEN MIT GRÜNEM SPARGEL

---

**BIO PESTO GENOVESE GEWÜRZ N° 752**



**RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR**

[www.rimoco.de](http://www.rimoco.de)



## ZUTATEN

**2 KLEINE FLAMMKUCHEN  
VORBEREITUNG | 40 MIN.  
KOCHZEIT | 12 MIN.**

### TEIG

125g Mehl  
60ml Wasser  
1 Prise Salz  
1 EL Olivenöl

### PESTO GENOVESE

1,5 EL Pesto Genovese  
Gewürz N°752  
2 EL Wasser  
3 EL Olivenöl  
1 EL Parmesan

100g Crème fraîche  
2 TL angerührtes Pesto  
Genovese  
1 rote Zwiebel  
200g Kirschtomaten  
4 Stangen grüner Spargel  
abgeriebene Zitronenschale  
1 Handvoll gehobelter  
Parmesan

### AUSSERDEM:

Olivenöl zum Beträufeln  
Rosa Salzflocken N°254

## ZUBEREITUNG

- 1. Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und einige Minuten zu einem elastischen Teig verkneten.** Sollte der Teig an den Händen kleben noch etwas Mehl hinzugeben. Den Teig abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen, dann 2 gleich große Kugeln formen und diese in einer leicht bemehlten Auflaufform nochmals 10 Minuten ruhen lassen. Teiglinge dünn ausrollen und auf ein Backpapier legen.
- 2. Während der Teig ruht, das Pesto vorbereiten.** Dazu das Pesto Gewürz mit der angegebenen Menge Wasser, Olivenöl und Parmesan verrühren und 5-10 Minuten ziehen lassen.
- 3. Ofen auf 250 Grad Umluft vorheizen.** Crème fraîche in einer kleinen Schüssel mit 2 TL deines angerührten Pesto verrühren.
- 4. Rote Zwiebel in dünne Ringe schneiden,** Kirschtomaten halbieren und Spargel in kleine Stücke schneiden. Die Pesto Genovese Crème fraîche dünn auf den Böden verstreichen und mit dem Gemüse belegen. Etwas Zitronenschale darüber reiben.
- 5. Etwas Olivenöl über die Flammkuchen träufeln** und jeweils 12 Minuten knusprig backen. Danach mit Salzflocken bestreuen.
- 6. Mit Pesto Genovese und Parmaschinken servieren.**

**WEITERE REZEPTE**  
[www.rimoco.de](http://www.rimoco.de)