

**EDEKA**  
**KOCHSCHULE**  
  
**LECKER MIT LUTHER**

# KLEINE FLAMMKUCHEN

mit grünem Spargel und Walnüssen



  
Dirk Luther



# Kleine Flammkuchen

mit grünem Spargel und Walnüssen

## ZUTATEN

### TEIG

125 g Mehl und etwas Mehl zum Arbeiten  
3 g Hefe  
55 ml lauwarmes Wasser  
1/3 Tl Salz  
15 g Schweineschmalz

### BELAG

12 Stangen grüner Spargel  
3 rote Zwiebeln  
100 g Walnusskerne  
100 g Frischkäse  
250 g Crème fraîche  
Zucker

Salz und Pfeffer aus der Mühle

etwas Walnussöl  
Backpapier



**FLAMMKUCHEN** Die Zutaten für den Teig in eine Küchenmaschine geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt 30 bis 40 Minuten gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat. Aus dem Teig zwei gleich große Kugeln formen und nochmals zugedeckt 10 Minuten gehen lassen. Inzwischen den Spargel am unteren Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Danach die Spargelstangen in dünne, schräge Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen, in feine Streifen schneiden. Walnusskerne klein hacken, 2/3 davon mit Frischkäse und Crème fraîche verrühren.

Backofen auf 240 °C vorheizen (wenn vorhanden, Backstein verwenden). Die Teigkugeln auf einer bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher mehrere kleine Flammkuchen ausstechen. Das Backblech mit Backpapier auslegen und die runden Flammkuchen darauf verteilen. Nun mit der Käse-Nuss-Masse gleichmäßig bestreichen, den Spargel und die Zwiebelstreifen darauf verteilen. Mit etwas Zucker würzen und die übrigen Walnüsse darüber streuen. Flammkuchen ca. 10 bis 14 Minuten knusprig backen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Walnussöl beträufeln.

# Spaghetti mit Parmaschinken

und Spinatsalat mit Apfel und Pinienkernen

## ZUTATEN

### SPAGHETTI

500 g Spaghetti  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
8 EL Olivenöl  
3 Knoblauchzehen, in dünne Scheiben geschnitten  
nach Belieben: rote Chilischoten, in dünne Streifen geschnitten  
200 ml Geflügelbrühe

1/2 Bund Blattpetersilie, gewaschen und gehackt  
30 g Butterwürfel  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
16 Scheiben dünn geschnittener Parmaschinken  
150 g frisch geriebener Parmesan zum Bestreuen

### SPINATSALAT

200 g junger Spinatsalat, gewaschen  
1 Apfel  
60 g Pinienkerne, geröstet  
1 Bio-Zitrone, gewaschen  
Olivenöl  
120 g Hüttenkäse  
Salz und Pfeffer aus der Mühle



**SPAGHETTI** Die Spaghetti knapp al dente kochen und abgießen. Von den Frühlingszwiebeln die Enden und die äußeren Blätter entfernen, den Rest in feine Ringe schneiden und die dunkelgrünen Teile beiseitestellen. Die Hälfte des Olivenöls in einer Pfanne erhitzen und darin die hellen Frühlingszwiebelringe, den Knoblauch und die Chilischotenstreifen eine Minute farblos anschwitzen. Brühe angießen und auf die Hälfte reduzieren. Die Petersilie sowie die Butterwürfel hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spaghetti hinzufügen und etwa zwei Minuten mitkochen.

**SPINATSALAT** Die Spinatblätter in eine Schüssel geben und den Apfel darüber raspeln. Die Pinienkerne grob hacken und über den Salat streuen, anschließend die Zitronenschale darüber reiben. Den Salat mit Olivenöl beträufeln, Hüttenkäse hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**ANRICHTEN** Spaghetti mit dem Fond auf vorgewärmten Tellern verteilen und mit jeweils 4 Scheiben Schinken belegen. Mit den dunkelgrünen Frühlingszwiebelringen und Parmesan bestreuen, mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und zusammen mit dem Salat sofort servieren.



LEICHT



ZUBEREITUNGSZEIT ca. 60 MIN.



4 PORTIONEN