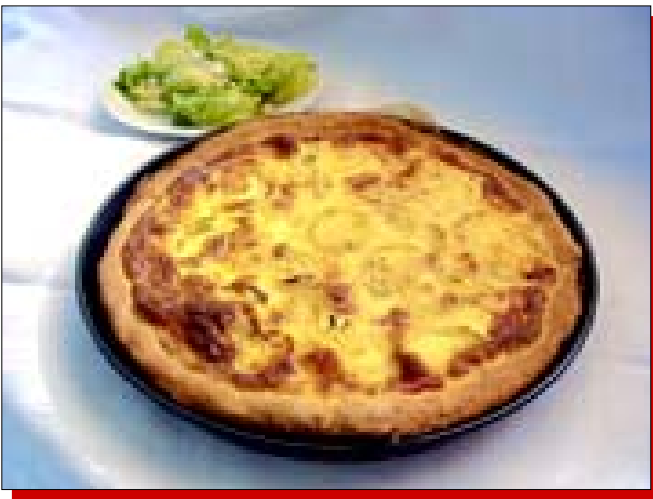


Elsässer Flammkuchen

und grüner Salat der Saison



- **Zutaten für den Teig:**
400 Gramm *Mehl*
1 gestrichener Teelöffel *Salz*
2 gestrichener Teelöffel *Backpulver*
200 Gramm *Speisequark (10 %)*
8 Esslöffel *Milch*
6 Esslöffel *Öl*
2 Esslöffel *Olivenöl*

- **Zutaten für den Belag:**
150 Gramm *Crème fraîche*
150 Gramm *saure Sahne*
2 *Eier*
Salz, Pfeffer, Muskat
100 Gramm *Rauchschinken in dünnen Scheiben*

- **Zutaten für den Salat:**
2- 3 *Frühlingszwiebeln*
1 *Salatkopf*

nach Geschmack Küchenkräuter 1- 2 Knoblauchzehen Balsamicoessig Olivenöl Salz Pfeffer

- **Zubereitung:**

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben
2. mit Salz und Backpulver mischen.
3. Die restlichen Zutaten dazugeben und verkneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist.
4. Den Teig in zwei Teile teilen
5. jede Hälfte möglichst dünn auf ein Backblech ausrollen (Backpapier benutzen oder das Blech Einmehlen).
6. Den Backofen auf 250 Grad vorheizen.
7. Crème fraîche, saure Sahne und Eier verquirlen
8. mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken
9. Den Schinken auf dem Teig verteilen,
10. mit der Crème-fraîche-Masse übergießen.
11. Im Backofen ca. 20 min backen

- **Zubereitung Salat:**

1. in eine Schüssel 2 Esslöffel Balsamicoessig geben
2. Salz und Pfeffer hinzugeben
3. Knoblauch klein hacken
4. Frühlingszwiebeln und Küchenkräuter waschen und klein schneiden bzw. klein hacken
5. dies dann ebenfalls zu dem Essig geben und alles gut miteinander verrühren
6. 4 Esslöffel Olivenöl dabei mengen und gut mit den anderen Zutaten verrühren
7. den Salat verlesen und waschen
8. in einer Salatschleuder trocken schleudern

auf die Salatsoße legen und kurz vor dem Servieren mit der Soße vermischen

Für zwei Bleche (3-4 Personen) Dazu: Federweißer oder Elsässischer Wein