

Spargel Flammkuchen mit Lachs

Zubereitet mit: Knorr

ca. 40 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 100 g Buchweizenmehl
- 200 g Weizen Mehl Type 550
- 1 gehäufter TL Trockenhefe
- 1/2 TL Jodsalz
- 1 Prise Zucker
- 2 EL Olivenöl
- 250 g grüner Spargel
- 1 Beutel KNORR Feinschmecker Sauce Hollandaise klassisch
- 50 g Butter
- 50 g Crème légère
- 100 g geräucherter Lachs
- Pfeffer
- 25 g Rote Bete Sprossen

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2287 kJ
Energie (Kilokalorien):	547 kcal
Fett:	26 g
davon gesättigte Fettsäuren:	11 g
Kohlenhydrate:	62 g
davon Zucker:	3,6 g
Ballaststoffe:	3,5 g
Eiweiß:	15 g
Salz:	1,3 g

Zubereitung

1. Mehle, Hefe, Salz, Zucker und Öl mit 175 ml Wasser zu einem glatten Teig verarbeiten.

2. Spargel am unteren Drittel schälen, die Enden abschneiden und Spargel längs halbieren.

3. Beutelinhalt Knorr Feinschmecker Sauce Hollandaise in 125 ml kaltes Wasser einrühren. Unter Rühren aufkochen. Bei schwacher Hitze Butter darunter schlagen. Crème légère unterrühren und etwas abkühlen

lassen.

4.xTeig in 2 Portionen teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben. Mit Hollandaise Sauce bestreichen. Spargel darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C auf der untersten Backofenschiene ca. 15 Minuten backen. Mit Lachs und Rote Bete Sprossen belegt servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Anstelle von Lachs mit rohem Schinken (z.B. Parmaschinken) belegen.
Statt mit Sprossen mit Kresse bestreuen.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 25 min Backzeit: 15 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen