**Flammkuchen**

**mit Spargel und Pesto**

300 g Mehl

125 ml Wasser

4 EL Olivenöl

 Salz

 Muskat

1 Becher Crème Fraîche

 Zucker

1 TL Zitronensaft

 Zitronenabrieb

1 TL Ahornsirup

4 Stangen Spargel weiß

 Basilikum

 Petersilie

 Knoblauch gehackt

 Pinienkerne

 Parmesan gerieben

Olivenöl

* Für den Teig das Mehl, Mineralwasser und den 4 EL Olivenöl, Salz, Muskat vermengen und so lange kneten bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt.
* Für den Belag Spargel kochen, mit Zitronensaft und Ahornsirup marinieren.
* Crème Fraîche mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und –abrieb vermengen und mit etwas Ahornsirup und Zucker abschmecken.
* Aus Basilikum, Petersilie, Pinienkernen, Knoblauch, Parmesan, Salz, Pfeffer, Muskat und Olivenöl Pesto herstellen.
* Teig sehr dünn ausrollen, zuerst die Crème Fraîche darauf verteilen, dann den geschnittenen Spargel verteilen
* Danach bei 180°C 5-7 min. backen

Die Garzeit kann je nach Dicke des Teiges variieren.

* Danach mit Pesto bestreichen und servieren.