



FLAMMKUCHEN MIT CAMEMBERT CREME

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 20 Min.

1. Birne entkernen und in dünne Spalten schneiden, Zwiebeln in feine Spalten schneiden.
2. Teigboden mit Alpenhain Camembert Creme bestreichen.
3. Birnenspalten und Zwiebelpalten darauf verteilen, Serrano-Schinken in Stücke zerrupfen und darauf verteilen.
4. Mit grobem Pfeffer bestreuen und bei 225° C ca. 10 Minuten backen.
Aus dem Ofen nehmen und mit den Preiselbeeren und den Schnittlauchröllchen bestreuen.



ZUTATEN

4

1	reife Birne
2	kleine, rote Zwiebeln
2	Teigböden für Flammkuchen aus dem Kühlregal
250 g	Alpenhain Camembert Creme
100 g	Serrano Schinken
	grober Pfeffer
5 EL	Preiselbeeren
2 Handvoll	Schnittlauchröllchen