



# FLAMMKUCHEN À LA FANTASIA

## Zutaten für 4 Personen

Je 1 Flammkuchen aus dem Kühlregal  
(oder selbst gemacht)  
1 Becher Schmand  
Salz, Pfeffer  
8 EL Wildpreiselbeeren  
2 Rohmilch-Camembert  
12 Scheiben Schwarzwälder Schinken  
2 Stiele frische Petersilie

## So geht's:

- 1) Die Flammkuchen mit je 1-2 EL Schmand bestreichen, leicht(!) salzen und pfeffern.
- 2) Nach Anweisung backen
- 3) In der Zwischenzeit den Rohmilchkäse in 1/2cm dicke Scheiben schneiden und die Schwarzwälder Schinken-Scheiben halbieren. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen
- 4) Den Flammkuchen aus dem Ofen nehmen und noch heiß (!) zügig mit Camembert- und Schinken-Scheiben belegen. Dazwischen kleine Kleckse von Wildpreiselbeeren verteilen, mit etwas Petersilie bestreuen und sofort zu Tisch geben.

