



# Pfifferlings Lasagne mit Tomaten und Serrano Schinken

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, herzhaft, für jeden Tag, für die ganze Familie

## Zutaten

- 6 - 8 handelsübliche Lasagne Blätter
- 5 - 6 Scheiben Serrano Schinken
- 650 g frische Pfifferlinge
- 250 g Tomaten in Scheiben
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 60 g Butter
- 50 g Mehl
- 100 ml trockener Weißwein
- 1 Becher Sahne, (200 ml)
- 150 g geriebener Bergkäse wie: Appenzeller oder Gryerzer
- 400 ml Waldpilzfond oder Fleischbrühe aus dem Supermarkt
- ½ Bund Petersilie, gehackt
- Etwas Olivenöl
- Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Soßenansatz:

### Schritt2

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in der Butter glasig anschwitzen und das Mehl verrühren. Etwas „ausschwitzen“ lassen, zurückziehen.

### **Schritt3**

Mit dem Weißwein und der Sahne aufgießen, Alles mit dem Schneebesen glatt rühren, 5 - 6 min. leise auskochen lassen., salzen, pfeffern und einen Strich Muskatnuss dazugeben, würzig abschmecken.

### **Schritt4**

Die Pfifferlinge:

### **Schritt5**

Die Pfifferlinge zunächst Putzen, abbürsten, nicht waschen und auf gleiche Größe schneiden. In etwas Olivenöl 2-3 min. scharf anbraten, salzen, pfeffern und die gehackte Petersilie dazu geben.

### **Schritt6**

In eine gefettete Auflaufform zunächst eine dünne Schicht Soße geben und die Hälfte der Lasagne Blätter dicht an dicht anpassen, ev. etwas zuschneiden.

### **Schritt7**

Die Hälfte der Pilze und Tomatenscheiben gleichmäßig verteilen, dann folgt der Serrano Schinken. Den Vorgang wiederholen und die restliche Soße als letzte Schicht verteilen.

### **Schritt8**

Alles mit dem geriebenen Bergkäse bedecken und für 25 - 30 min. in den auf 200° C vorgeheizten Backofen (2. Schiene von unten) schieben, appetitlich bräunen.

### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt10**

Vor dem Servieren etwas Ausruhen lassen, ev. mit einem bunten Marktsalat ergänzen.

**Rezeptart:** Nudelrezepte **Tags:** für die ganze familie, für jeden tag, herzhaft, preiswert, saisonal  
**Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pfifferlings-lasagne-mit-tomaten-und-serrano-schinken/>