

Überbackene Pfifferlinge mit Parmaschinken-Baguettes

 happy-mahlzeit.com/2019/10/28/überbackene-pfifferlinge-mit-parmaschinken-baguettes/

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Pfifferlinge
- 2 EL Mehl
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund glatte Petersilie
- 20g Butter
- 3 EL Crème fraîche
- 50g geriebener Pecorino
- 8 Scheiben frisches Baguettebrot
- 16 Scheiben Parma-Schinken
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Pfifferlinge putzen, die Stielenden abschneiden, danach die Pilze leicht mit Mehl bestäuben. Knoblauch und Schalotte schälen, fein hacken und beides in einem Topf in 10g Butter glasig dünsten. Die Pfifferlinge dazugeben und unter Wenden ca. 5 Minuten bei kleiner Flamme garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie abrausen, trockenschütteln und fein hacken. Mit der Crème fraîche unter die Pfifferlinge rühren.

Eine feuerfeste Auflaufform mit der restlichen Butter einfetten, die Pfifferlinge darin verteilen und den Pecorino darüber streuen. Für ca. 5 - 8 Minuten im Backofen überbacken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Baguettescheiben darin von beiden Seiten kross anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit je 2 Scheiben Parma-Schinken belegen und zu den überbackenen Pfifferlingen servieren.

Rezept: Horst Lichter

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 30.10.2010