

# Überbackene Pfifferlinge mit Schinken

## Für 4 Personen

500 g Pfifferlinge	2 EL Mehl	1 Zehe Knoblauch
1 Schalotte	1 Bund Petersilie, glatt	20 g Butter
3 EL Crème-fraîche	50 g Pecorino, gerieben	8 Scheiben Baguettebrot, frisch
16 Scheiben Parma-Schinken	1 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Pfifferlinge putzen und die Stielenden abschneiden, danach die Pilze leicht mit Mehl bestäuben. Den Knoblauch und die Schalotte schälen und fein hacken, anschließend beides in einem Topf mit zehn Gramm Butter glasig dünsten. Nun die Pfifferlinge dazugeben und unter Wenden circa fünf Minuten bei kleiner Flamme garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein hacken. Zusammen 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 circa fünf bis acht Minuten im vorgeheizten Backofen überbacken. In der Zwischenzeit das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Baguettescheiben von beiden Seiten kross anbraten. Anschließend das Brot herausnehmen und auf Krepp-Papier abtropfen lassen. Die Baguettescheiben mit je zwei Scheiben Parma-Schinken belegen und zu den überbackenen Pfifferlingen servieren.

Horst Lichter am 30. Oktober 2010