

# Lauchfleisch

## Zutaten:

800g Lammfleisch aus dem Bug

500g Lauchringe (küchenfertig)

300g Pilzmischung od. Champignons

0,5l süße Sahne

150g rohe Schinkenwürfel

150g geraspelter Käse

Pfeffer, Salz

## Zubereitung:

Pilze putzen, in Scheiben schneiden und 5 Minuten in leicht gesalzenem, kochendem Wasser blanchieren. Pilze auf einem Sieb abtropfen lassen und das Pilzwasser wegschütten.

Pilze in einer Pfanne etwas anbraten, dann die Schinkenwürfel hinzufügen und ebenfalls mit anbraten. Lammfleisch in ca. 8 mm dünne Scheiben schneiden, pfeffern und salzen und eine Auflaufform damit auslegen. Darüber die küchenfertigen Lauchringe sowie die Pilz-Schinken-Masse gleichmäßig verteilen. Die Sahne angießen und zugedeckt 40 Minuten im Backofen bei 200°C garen.

Deckel abnehmen, mit Käse bestreuen und nochmals 10 - 15 Minuten bei 160°C fertig garen. Dazu ein kräftiges Bauernbrot reichen.

*Guten Appetit!*

