# Schinken-Erdäpfel-Lasagne mit Wein

Für dieses Rezept braucht man keine Kocherfahrung. Die Schinken-Erdäpfel-Lasagne mit Wein ist ganz einfach zuzubereiten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 kg | Kartoffeln |
| 2 Stk. | Eidotter |
| 1 Prise | Muskatnuss |
| 1 Prise | Thymian |
| 310 g | Rohschinken |
| 110 g | Räucherlachs |
| 5 Scheiben | Schinken |
| 50 g | Butter |
| 60 ml | Rotwein |
| 60 ml | Weißwein |
| 1 Prise | Thymian |
| 1 Prise | Muskatnuss |

## Zubereitung

1. Für die **Schinken-Erdäpfel-Lasagne mit Wein** zuerst den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, pellen und in eine Schüssel passieren.

2. Mit Eidottern verrühren und mit Muskatnuss und Thymian würzen. Eine Auflaufform mit einer Schicht der Kartoffelmasse bedecken. Diese dann mit einer Schicht Schinken bedecken.

3. Wieder eine Schicht Kartoffeln einfüllen und darüber eine Schicht Räucherlachs legen. In dieser Reihenfolge weiter fortfahren und die Lasagne mit einer Schicht Schinken abschließen. Im Backofen etwa 10 Minuten backen.

4. Butter in einem Topf zerlassen und mit Rotwein und Weißwein verrühren. Mit Thymian und Muskatnuss abschmecken und die Sauce zu der Lasagne servieren.

## Tipp

Zur Schinken-Erdäpfel-Lasagne mit Wein einen grünen Blattsalat oder einen bunten gemischten Salat reichen.