

Spargel-Kartoffelauflauf

Zutaten für 4 Personen:

500g Spargel, 500g Kartoffeln (gekocht und in Scheiben geschnitten),
125g gewürfelter roher oder gekochter Schinken, 50g Butter, 2 EL Mehl,
Salz, Pfeffer, Muskat, 1 Eigelb, Petersilie, 200g Käse, Butter

Zubereitung:

Den Spargel schälen, in Stücke schneiden und in Wasser mit Salz, Zucker und Butter 10 Minuten kochen.

In einer eingefetteten Auflaufform lagenweise die Kartoffeln, den Spargel und den Schinken aufschichten.

Aus der Butter, dem Mehl und dem Spargelwasser eine helle Grundsoße erstellen,

mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, ein Eigelb hinzufügen und über den Auflauf geben. Kleingeschnittene Petersilie und den geriebenen Käse darauf streuen und Butterflöckchen aufsetzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 30 Minuten überbacken.

Guten Appetit!

Unser Betrieb ist Mitglied in der Vereinigung der Spargel- und Beerenanbauer e.V.