

Spargel-Auflauf mit Schinken und Schmelzkäse

Für 4 Personen:

1 kg Spargel	1 kg Kartoffeln	200 g Kochschinken
1 Becher Sahne	1 Becher Schmand	2 Pck. Sauce Hollandaise
150 g Schmelzkäse	100 ml Milch	Salz, Pfeffer
Schnittlauch, gehackt		

Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in Salzwasser kochen.

Inzwischen Spargel schälen, in kleine Stücke schneiden und im kochenden Salzwasser (mit einem Schuss Zitrone) 15 Minuten bissfest kochen. Den Schinken in Würfel schneiden.

Zuerst die gekochten Kartoffeln in eine Auflaufform verteilen, dann die Hälfte des Schinkens darüber streuen. Dann die Spargel und den Rest des Schinkens verteilen.

Sahne, Schmand und Milch gut verrühren, die Sauce Hollandaise unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch Schnittlauch in die Soße streuen. Das Ganze auf der Spargel-Kartoffelmasse verteilen.

Den Käse darüber streuen.

Im heißen Backofen bei 200 °C ca. 20 25 Minuten goldbraun überbacken.

NN am 03. April 2024