

# Spargel- Auflauf mit Kartoffeln und Schinken

## Für 4 Portionen:

700 g weißer Spargel	700 g Kartoffeln, vorw. festk.	150 g Speck
200 g Reibekäse	Salz	30 g Butter
30 g EL Mehl	200 ml Sahne	Gemüsebrühe
1 Prise Muskatnuss	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Zitronensaft
Salz, Pfeffer		

Zunächst den Spargel schälen und die harten Enden (etwa 2 cm) abschneiden.

Dann die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Spargel und Kartoffeln jeweils in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser etwa 5 Minuten lang vorkochen und dann abgießen und unter kaltem Wasser abschrecken.

Den Speck in einer kleinen Pfanne auf mittlerer Hitze auslassen, bis er anfängt, leicht braun zu werden. Dann beiseitestellen.

Jetzt den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

In einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze die Butter schmelzen lassen und dann das Mehl mit einem Schneebesen einrühren.

Das Ganze unter Rühren mehrere Minuten lang kochen lassen und darauf achten, dass die Masse nicht braun wird.

Unter ständigem Rühren die Sahne (oder die Milch) langsam hinzufügen und danach die Gemüsebrühe hinzufügen.

Jetzt die Hälfte vom geriebenen Käse in die Soße geben und weiterrühren, bis der Käse geschmolzen ist.

Mit Muskatnuss, Salz, schwarzem Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Die Soße sollte insgesamt etwa 8 Minuten lang kochen, damit der Geschmack vom rohen Mehl verfliegt.

Eine Auflaufform bereitstellen und auf den Boden der Auflaufform etwas von der Soße verteilen.

Dann die Kartoffelscheiben darüber verteilen.

Den Speck gleichmäßig auf den Kartoffelscheiben verteilen.

Etwas Soße darüber geben und dann die Spargelstangen in die Auflaufform geben.

Den Rest der Soße darauf verteilen und den restlichen Reibekäse darüber streuen.

Im Backofen bei mittlerem Einschub etwa 25 Minuten lang backen oder bis der Käse verlaufen und goldgelb ist.

Falls der Käse zu dunkel wird, die Auflaufform mit einem Stück Alufolie abdecken.

Danach aus dem Backofen nehmen, kurz etwas abkühlen lassen und sofort servieren.

NN am 11. Juni 2025