

# Spargel-Kartoffel-Auflauf

## Für 2 Portionen

800 g Kartoffeln	Salz, Zucker	100 g Kochschinken
500 g Spargel	200 g Schmand	200 ml Sahne
1 TL m.-scharfer Senf	1 Zitrone	1 Knoblauchzehe
150 g Emmentaler	Muskatnuss	Butter

Kartoffeln waschen, in kochendem Salzwasser 20 Minuten garen, abgießen, abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden.

Kochschinken würfeln.

Spargel schälen, holzige Enden abschneiden, in 5 cm großen Stücke schneiden. Wasser aufkochen, mit Salz, Zucker abschmecken und den Spargel darin 5 Minuten garen. Zum Abtropfen auf Küchenpapier legen.

Ofen auf 180°C vorheizen. Eine Auflaufform mit etwas Butter einfetten, den Boden mit Kartoffelscheiben auslegen, erst Spargel, dann Schinkenwürfel darauf verteilen.

Für die Soße Schmand, Sahne, Senf, 2 EL Zitronensaft und Abrieb einer halben Zitrone miteinander verrühren. Knoblauch schälen, durch die Knoblauchpresse drücken und hinzugeben; 50 g Käse untermischen. Mit Salz, Muskat und Zucker abschmecken.

Soße über den Spargel geben.

Spargel-Kartoffel-Auflauf mit Käse bestreuen und 30 Minuten goldbraun backen.

NN am 05. Juni 2026