

Spargel- Auflauf mit Kartoffeln und Schinken

Für 4 Portionen:

1000 g Spargel weiß	1 Stück Zitrone	1 Prise Zucker
500 g Kartoffeln vorw. festk.	100 g Kochschinken	250 ml Sahne
150 g Frischkäse natur	120 g Käse, gerieben	Salz, Pfeffer
frische Kräuter		

Den Spargel waschen, schälen, die holzigen Enden abschneiden.

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.

Wasser mit einer Prise Salz und Zucker aufkochen. Zitronenscheiben hinzugeben. Spargel und Kartoffeln darin 5 Minuten köcheln lassen.

Kochschinken in kleine Wuerfel schneiden Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Sahne und Frischkäse verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Auflaufform fetten und die Kartoffelscheiben hineinlegen.

Auf den Kartoffelscheiben die Hälfte der Schinkenwürfel verteilen.

Die vorgegarten Spargelstangen darauf legen und die restlichen Schinkenwürfel darauf verteilen.

Mit Frischkäse-Sahne-Soße übergießen und mit dem geriebenen Käse bestreuen.

Für 30 Minuten im vorgeheizten Backofen garen.

Verena Pelikan am 06. Mai 2025