



Spargel-Kartoffelauflauf

Für 4 Portionen:

- 800 g fest kochende Kartoffeln
- 1 kg grüner Spargel
- Salzwasser
- 300 g gekochter Schinken
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g Creme fraiche
- 125 g Schlagsahne
- 2 Eier (Größe M)
- Salz
- frisch gemahlener, weißer Pfeffer
- 100 g geriebener Emmentaler

Zubereitungszeit: 65 Minuten/Garzeit etwa 30 Minuten

1. **Kartoffeln (ungeschält)** gründlich waschen, mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen und zugedeckt 15-20 Minuten kochen lassen.
2. **Spargel** (in der Zwischenzeit nur das untere Drittel schälen und die Enden abschneiden). Den Spargel abspülen, abtropfen lassen und in 3-4 cm lange Stücke schneiden. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen, Spargelstücke darin ca. 4-6 Minuten garen.
3. **Spargelstücke** in einem Sieb abtropfen lassen. Kartoffeln abgießen, abdämpfen, heiß pellen und in dünne Scheiben schneiden.
4. Den **Backofen** vorheizen:
Ober-/Unterhitze: etwa 180 ° C – Heißluft ca. 160 ° C.
5. **Schinken** in kleine Würfel schneiden. Spargelstücke mit Kartoffelscheiben und Schinkenwürfel in einer gefetteten Auflaufform verteilen.
6. **Knoblauch** abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Creme fraiche mit Sahne, Eiern und Knoblauch verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und die Masse auf dem Auflauf verteilen, danach mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten garen.

Tipp: Der Auflauf schmeckt auch lauwarm sehr gut.