

Spargel als Auflauf mit Schinken und Kartoffeln

Für 3 Portionen

500 g weißer Spargel 500 g Kartoffeln, gewürfelt 150 g Kochschinken, Stücke
100 g Gouda, gerieben

Für die Soße:

200 ml Schmand 2 Eigelb Salz, Pfeffer
Muskatnuss Petersilie

Die Kartoffeln in Salzwasser 5 Minuten kochen, den geschälten, in Stücke geschnittenen Spargel hinzufügen und kochen, bis der Spargel bissfest ist (etwa 8 Minuten).

Das Wasser abgießen, Kartoffeln, Spargel und Schinken in einer Auflaufform verteilen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Alle Zutaten für die Soße vermengen, in die Auflaufform gießen, mit dem Käse bestreuen und 15-20 Minuten goldbraun backen..

NN am 06. Mai 2025