

## Spargel-Kartoffel Auflauf

<b>Thema:</b>	„Spargelmania“ 😊
<b>Saison:</b>	Spargelzeit (ca. Mai bis Juni)
<b>Besonderheit:</b>	eine leichte Spargelvariation mit grünem Spargel
<b>Zu Beachten:</b>	kann auch vegetarisch zubereitet werden

### Zutaten / Einkaufsliste

(für ca. 3-4 Personen)

1 kg	Kartoffeln
150 g	Schinken
3	Karotten (groß)
300 g	Spargel (grün)
3	Schalotten
200 g	Frischkäse mit Kräutern
2	Eier
1 Becher	Sauerrahm
100 g	Käse (gerieben)
1	chinesischer Knoblauch
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Öl
n.B.	Petersilie
n.B.	Naschspargel und Sprossen (für die Deko)



### Zubereitung

Die Kartoffeln kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Schalotten würfeln, den Knoblauch fein hacken und den Schinken in feine Streifen bzw. Stücke schneiden. Den Spargel in ca. 1,5cm bis 2cm lange Stücke schneiden und die Karotten, je nach Größe in Scheiben oder Halbmonde teilen und beides blanchieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und darin die Schalotten anbraten. Den Knoblauch und den Schinken kurz mitrösten und das blanchierte Gemüse hinzufügen. Alles ca. 2-3 Minuten braten und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

In einer separaten Schüssel Eier, Sauerrahm und den Frischkäse miteinander verrühren und mit Salz, Pfeffer, sowie feingehackter Petersilie würzen. Die Kartoffelscheiben salzen, mit dem Gemüse vermengen und in eine gefettete Auflaufform geben. Die Sauce darüber verteilen und mit geriebenem Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backrohr (180°C Heißluft) ca. 30 Minuten backen, bis der Käse eine schöne goldbraune Farbe bekommen hat. Mit fein gehacktem Naschspargel und Sprossen garnieren und servieren.

*Gutes Gelingen und Guten Appetit*

