

Spargel-Auflauf

Leckerer Auflauf mit Spargel, Kartoffeln und Möhren, überbacken mit Gouda

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 kg weißer Spargel
300 g Möhren
500 g Kartoffeln
3 EL Speiseöl
Puderzucker
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
2 Be. Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
100 ml Milch
150 g geriebener Gouda

1 Vorbereiten:

Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Zubereiten:

Spargel, Möhren und Kartoffeln schälen. Spargel in etwa 3 cm lange Stücke schneiden, Möhren in etwa 1/2 cm dicke Scheiben und Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Öl in einem großen Topf erhitzen. Möhren darin etwa 4 Min. dünsten. Spargel hinzufügen, mit etwas Puderzucker und Salz bestreuen, etwa 2 Min. dünsten. Kartoffeln dazugeben, weitere 10 Min. dünsten. Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Auflaufform (Inhalt etwa 2,5 l) geben.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Crème fraîche und Milch verrühren, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. **50 g** Gouda dazugeben. Den Guss auf das Gemüse geben, mit dem restlichen Gouda bestreuen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 30 Minuten

Den Auflauf warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Rühren Sie unter den Guss gehackte Thymianblättchen.
- Sie können den Auflauf auch portioniert in etwa 4 kleineren Auflaufformen zubereiten.

