

Spargel-Auflauf

Schneller und einfacher Spargel Auflauf - Das beste Rezept für einen Spargelauf aus dem Ofen mit Kartoffeln und Käse.

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
300 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
100 ml Milch
150 g geriebener Gouda

Wie bereite ich einen leckeren Spargel-Auflauf zu?:

① Gemüse vorbereiten:

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. Den Backofen vorheizen.

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

Spargel-Auflauf zubereiten:

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.



② **Guss für Spargel-Auflauf zubereiten:**

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. Spargel-Auflauf auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 30 Min.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für einen Spargel-Auflauf mit frischen Kräutern nach Belieben unter den Guss gehackte Thymianblättchen rühren.
- Der Spargel-Auflauf kann auch portioniert in etwa 4 kleineren Auflaufformen zubereitet werden.

