

# Spargel-Auflauf

Hier zeigt sich wie vielseitig Spargel einsetzbar ist. Ein einfaches und leckeres Ofengericht für den schnellen Genuss. Fertig in 30 Minuten.

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**

## 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 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

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

