

Spargel-Kartoffel-Auflauf mit Schinken

Den Klassiker Spargel mit Kartoffeln und Schinken gibt es in diesem Rezept mal als leckeren Auflauf.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

350 g weißer Spargel
400 g grüner Spargel
750 g Kartoffeln
3 EL Speiseöl
Puderzucker
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
100 g geräucherter Schinken
100 g Cocktailtomaten

Crème-fraîche-Mischung:

1 Zweig gehackter Salbei
300 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
50 g geriebener Gouda
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Außerdem:

100 g geriebener Gouda

Wie bereite ich einen Spargelauf mit Kartoffeln zu?:

1 Gemüse vorbereiten:

Weißer Spargel komplett schälen, grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen. Anschließend in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Backofen vorheizen.

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

2 Gemüse garen:

Öl in einem großen Topf erhitzen. Kartoffelscheiben und weißen Spargel darin 2 Min. dünsten, mit etwas Puderzucker bestreuen und gelegentlich umrühren. Grünen Spargel dazugeben, weitere 15 Min. dünsten. Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen.



3 Crème-fraîche-Mischung zubereiten:

Crème fraîche mit **50 g** Gouda sowie gehacktem Salbei verrühren und unter das Gemüse geben, nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spargel-Kartoffel-Mischung in eine Auflaufform (Inhalt etwa 2,5 l) geben.

4 Spargel-Kartoffel-Auflauf garen:

Schinken in Streifen schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Schinken und Tomaten auf dem Gemüse verteilen, Tomaten mit etwas Salz betreuen. Restlichen Gouda darüber verteilen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 30 Min.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Spargel-Kartoffel-Auflauf mit Schinken vor dem Backen mit Pinienkernen bestreuen.
- Den Spargel-Kartoffel-Auflauf portioniert in kleineren Auflaufformen zubereiten.

