

Spargelauflauf mit Knusperhaube

Spargel-Kartoffel-Auflauf mit Schinken und knuspriger Knäckebrot-Käseschicht.

etwa 4 Portionen    gelingt leicht bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

750 g weißer Spargel
750 g Kartoffeln
Salz
etwa 12 Salbeiblätter
100 g geräucherter Schinken in Scheiben
etwa 60 g Roggen-Knäckebrot
250 g Dr. Oetker Crème-fraîche Classic
frisch gemahlener Pfeffer
200 g geriebener Gouda

Wie mache ich einen Spargelauflauf mit Knusperhaube?:

1 Vorbereiten:

Spargel und Kartoffeln schälen, abspülen, in Stücke schneiden und in Salzwasser etwa 10 Min. kochen. Salbeiblätter fein hacken. Schinkenscheiben und Knäckebrot in kleine Stücke schneiden. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C



② **Zubereiten:**

Crème fraîche mit Salbei, Salz und Pfeffer verrühren.
Knäckebrotbrösel mit dem Gouda vermischen. Spargel und Kartoffeln abgießen und in eine Auflaufform geben. Schinkenstückchen darauf verteilen, Crème fraîche darüber gießen. Zum Schluss die Käse-Brösel-Mischung aufstreuen. Die Auflaufform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 20 Min.

Spargelaufwurf warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ganz nach Belieben können Sie auch andere Käsesorten, z. B. Emmentaler verwenden.

