

Strasser



Grünpargel
Mag. Sonja Strasser

Mistelbacherstraße 28 | 2193 Wilfersdorf
Tel | 0664 - 6338822 od. 0664 – 8622594
E-Mail | sonja-strasser@aon.at
Web | www.strasser.at.st

Spargel-Kartoffel-Auflauf

Zutaten:

1 kg grüner Spargel, 800 g festkochende Kartoffeln, 300 g gekochter Schinken, Butter für die Form, 300 g Creme fraiche, Salz, Pfeffer, 1 Knoblauchzehe, 100 g geriebener Emmentaler.

Auflaufform

Zubereitung:

Spargel an der unteren Hälfte schälen, in 3-4 cm lange Stücke schneiden und in Salzwasser ca. 5 Min. garen und erkalten lassen.

Kartoffel waschen und in der Schale kochen, kurz mit kaltem Wasser abschrecken, pellen und, etwas abgekühlt, in dünne Scheiben schneiden. Schinken klein würfeln.

Eine feuerfeste Form leicht ausbuttern und Spargelstücke mit Kartoffelscheiben und Schinken schichtweise in die Form geben. Creme fraiche mit Salz, Pfeffer und gepressten Knoblauch würzen und über dem Auflauf verteilen. Zuletzt den geriebenen Emmentaler darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 – 200 ° C ca. 20 Min. backen.

Guten Appetit!

Quelle: Quelle: Buch von Gertrud und Eberhard Löbell, Spargel.
Verlagsgruppe Weltbild GmbH, 2006