

Kartoffel-Spargel-Auflauf



Zutaten für 4 Personen:

- 500 g grüner Spargel
- 800 g Kartoffeln, vorwiegend mehligkochend
- 150 g gekochter Schinken, gewürfelt
- 100 g geriebener Emmentaler
- 125 ml Sahne
- 50 g Butter
- Fett für die Form
- Butterflöckchen
- 2 Eigelb
- Salz
- weißer Pfeffer
- Muskat
- ½ TL Zucker

Zubereitung:

Den Spargel waschen und in kochendem Salzwasser mit Zucker und 10 g Butter in 10 Minuten bissfest garen. Abtropfen lassen. Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser gar kochen. Das Wasser abgießen, die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Die Sahne erhitzen und unter Rühren zugießen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Abkühlen lassen und dann die Eigelbe untermischen.

Die Hälfte des Kartoffelpürees in eine gefettete Auflaufform geben, die Hälfte des Schinkens, den Käse sowie den gesamten Spargel und dann den restlichen Schinken gleichmäßig verteilen. Das restliche Kartoffelpüree in einen Spritzbeutel füllen und gitterförmig auf den Schinken spritzen, Butterflöckchen darauf setzen und den Auflauf mit dem restlichen Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 220° C ca. 15 Minuten überbacken.

Rezept: Gläserne Küche, Vier-Jahreszeiten-Park, Oelde