

## Kartoffelauflauf mit Spargel

### Zutaten für 4 Personen:

1 kg weißer oder grüner Spargel  
800 g festkochende Kartoffeln  
300 g gekochter Schinken  
300 g Crème fraîche  
150 g geriebener Käse  
1 Knoblauchzehe  
Salz, weißer Pfeffer, Muskatnuss  
Butter für die Form

### Zubereitung:

Spargel waschen, schälen und in 3 bis 4 cm lange Stücke schneiden. Anschließend in siedendem Wasser in etwa 10 Minuten bissfest garen. Mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen.

Kartoffeln waschen und ungeschält in etwa 20 bis 25 Minuten kochen. Die gekochten Kartoffeln kurz mit kaltem Wasser abschrecken, pellen und in dünne Scheiben schneiden.

Backofen auf 200°C vorheizen. Schinken würfeln. Eine feuerfeste Form ausbutteren. Spargelstücke, Kartoffelscheiben und Schinken in die Form schichten. Crème fraîche mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und der gepressten Knoblauchzehe verrühren und über dem Auflauf verteilen. Abschliessend den geriebenen Käse darüberstreuen und im vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten backen, bis die Oberfläche appetitlich gebräunt ist.



© Hoflädle Rupp 2011 Alle Rechte vorbehalten.

Dieses Dokument stammt von der Webseite [www.hoflaedle-rupp.de/rezepte](http://www.hoflaedle-rupp.de/rezepte)

Hoflädle Rupp, Waldemar Rupp, Laubersteigweg 19, 71723 Großbottwar  
Telefon 07148 / 7571, Telefax 07148 / 924 698, E-Mail: [info@hoflaedle-rupp.de](mailto:info@hoflaedle-rupp.de)