

Spargelkartoffelaufbau

aus: CMA Blatt

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Grünspargel
800 g festkochende Kartoffeln (z. B. Cilena, Hansa, Linda, Nicola oder Selma)
300 g gekochter Schinken
etwas Butter
300 g Creme fraîche
Salz
weißer Pfeffer
100 g geriebener Allgäuer Emmentaler
1 Knoblauchzehe

Spargel an der unteren Hälfte schälen, in 3 bis 4 cm lange Stücke schneiden und in siedendem Salzwasser 5 bis 10 Minuten garen und erkalten lassen. Kartoffeln 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 fraîche mit Salz, Pfeffer und gepreßtem Knoblauch würzen und über dem Auflauf verteilen. Zuletzt den geriebenen Emmentaler darüberstreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 bis 200 Grad ca. 20 Minuten backen.