

Spargel- Auflauf mit Kartoffeln und Schinken

700 g weißer Spargel	700 g Kartoffeln, vorw. festk.	150 g Speck
200 g Reibekäse	Salz	3 EL Butter
3 EL Mehl	200 ml Sahne	Gemüsebrühe
1 Prise Muskatnuss	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Zitronensaft
1 TL Salz	Pfeffer	

Zunächst den Spargel schälen und die harten Enden (etwa 2 cm) abschneiden.

Dann die Kartoffeln schälen und mit dem Gemüsehobel dünne Scheiben schneiden.

Spargel und Kartoffeln jeweils in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser etwa 5 Minuten lang vorkochen und dann abgießen und unter kaltem Wasser abschrecken.

Der Spargel und die Kartoffeln sollten nicht komplett weich gekocht sein, weil sie später im Ofen noch garen.

Währenddessen den Speck in einer kleinen Pfanne auf mittlerer Hitze auslassen, bis er anfängt, leicht braun zu werden. Dann beiseitestellen.

Jetzt den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Zunächst in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze die Butter schmelzen lassen und dann das Mehl mit einem Schneebesen einrühren.

Das Ganze unter Rühren mehrere Minuten lang kochen lassen und darauf achten, dass die Masse nicht braun wird.

Dann unter ständigem Rühren die Sahne (oder die Milch) langsam hinzufügen und danach die Gemüsebrühe hinzufügen.

Jetzt die Hälfte vom geriebenen Käse in die Soße geben und weiterrühren, bis der Käse geschmolzen ist.

Mit Muskatnuss, Salz, schwarzem Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Die Soße sollte insgesamt etwa 8 Minuten lang kochen, damit der Geschmack vom rohen Mehl verfliegt.

Eine Auflaufform bereitstellen und auf den Boden der Auflaufform etwas von der Soße verteilen. Dann die Kartoffelscheiben darüber verteilen.

Jetzt den Speck gleichmäßig auf den Kartoffelscheiben verteilen.

Wieder etwas Soße darüber geben und dann die Spargelstangen in die Auflaufform geben.

Zuletzt den Rest der Soße darauf verteilen und den restlichen Reibekäse darüber streuen.

Im Backofen bei mittlerem Einschub etwa 25 Minuten lang backen oder bis der Käse verlaufen und goldgelb ist.

Falls der Käse zu dunkel wird, die Auflaufform mit einem Stück Alufolie abdecken.

Danach aus dem Backofen nehmen, kurz etwa abkühlen lassen und sofort servieren.

NN am 07. Mai 2024