Spargel-Auflauf mit Kartoffeln und Schinken

Für 4 Portionen:
Für die Soße:

700 g Spargel	700 g Kartoffeln vorw. festk.	150 g Speck
200 g Reibekäse	Salz	30 g Butter
30 g Mehl	200 ml Schmand	Gemüsebrühe
1 Prise Muskatnuss	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Zitronensaft
Salz, Pfeffer		

Den Spargel schälen und die harten Enden (etwa 2 cm) abschneiden.
Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.
Spargel und Kartoffeln jeweils in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser etwa 5 Minuten vorkochen, 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.
Den Speck in einer Pfanne auf mittlerer Hitze auslassen, bis er anfängt, leicht braun zu werden; dann beiseitestellen.
Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
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.
Unter ständigem Rühren den Schmand langsam hinzufügen und danach die Gemüsebrühe hinzufügen.
Die Hälfte vom geriebenen Käse in die Soße geben und rühren bis der Käse geschmolzen ist.
Mit Muskatnuss, Salz, schwarzem Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken.
Eine Auflaufform bereitstellen und auf den Boden der Auflaufform etwas von der Soße verteilen.
Dann die Kartoffelscheiben darüber legen.
Den Speck gleichmäßig auf den Kartoffelscheiben verteilen.
Etwas Soße darüber geben und die Spargelstangen in die Auflaufform geben.
Den Rest der Soße darauf verteilen und den restlichen Reibekäse darüber streuen.
Im Backofen bei mittlerem Einschub etwa 25 Minuten lang backen 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 etwas abkühlen lassen und sofort servieren.

NN am 22. Mai 2025