Spargelauflauf mit Kartoffeln

Der Spargelauflauf mit Kartoffeln gelingt mit diesem einfachen Rezept. Eine köstliche vegetarische Speise zur Spargelsaison.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

600 g	Spargel (weißer)
2 Stk.	Kartoffeln (mittelgroß, festkochend)
	Salz
1 Prise	Zucker
2 Stk.	Eidotter
250 g	Schlagobers
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Butter
150 g	Käse (gerieben)
1 Handvoll	Petersilie gehackt

Zubereitung

1. Um einen **Spargelauflauf mit Kartoffeln** zuzubereiten, wasche den Spargel, schäle ihn und schneide etwa 1 cm vom unteren Ende ab. Schäle die Kartoffeln und schneide sie in 1 x 1 cm große Würfel. Koche beides zusammen in leicht gesalzenem Wasser mit einer Prise Zucker für ca. 5 Minuten vor und lasse es anschließend weitere 5 Minuten ziehen. Gieße das Wasser danach ab.

2. Verrühre die Eidotter in einer Schüssel gut mit dem Schlagobers, Muskat, Salz und Pfeffer. Befette eine Auflaufform mit Butter und lege die Kartoffelwürfel hinein. Gib den Spargel

darüber und gieße alles mit der Ei-Mischung auf. Bestreue es mit geriebenem Käse. Wasche die Petersilie, tupfe sie trocken, entferne die Stiele und hacke die Blätter klein. Backe den Spargelauflauf bei 175 °C Ober- und Unterhitze für etwa 30 Minuten, bis er goldgelb ist.

Tipp

Zum Spargelauflauf einen grünen Blattsalat mit Kürbiskernöl reichen.