Artikel vom 24.04.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 21:53 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/kartoffel-spargel-auflauf

Kartoffel-Spargel-Auflauf



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 4 Portionen oder 24 Häppchen):

1,5 kg Kartoffeln (Schale wird mitgegessen),

½ TL Salz,

½ TL Pfeffer,

75 bis 100 g Schinkenwürfel,

200 g Spargel (weiß oder grün),

200 bis 250 ml Sauce Hollandaise,

150 g geriebener Cheddar.

Zubereitung:

Die Kartoffeln in Salzwasser garkochen, abgießen und ausdampfen lassen. Die Auflaufform mit Backpapier auslegen und die Kartoffeln darauf geben. Beispielsweise mit einem Glas die Kartoffeln andrücken, so dass die komplette Form gleichmäßig hoch mit zerquetschten Kartoffeln ausgelegt ist. Die Kartoffeln leicht salzen und pfeffern und die Hälfte der Sauce Hollandaise darüber verteilen. Den Spargel gegebenenfalls schälen, die Enden abschneiden. Dann die Spargelstangen in etwa 1 bis 2 cm breite Scheiben schneiden und diese auf dem Saucenspiegel verteilen. Die Schinkenwürfel darüber geben und alles mit der restlichen Sauce begießen. Den geriebenen Käse darüberstreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Umluft etwa 15 Minuten backen, bis der Käse anfängt zu bräunen. Den Auflauf aus dem Ofen nehmen und entweder direkt heiß servieren oder auskühlen lassen und dann in Stücke geschnitten als Häppchen reichen.

Kathrin Fries