

Kochen mit Klaus

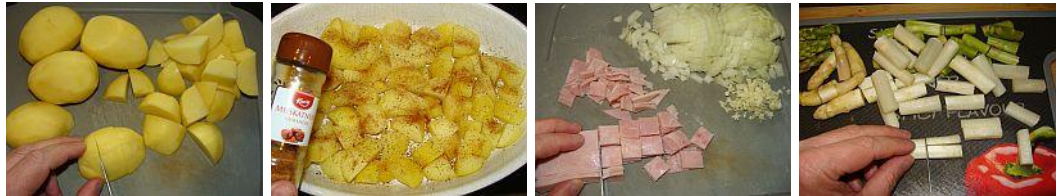
Spargel-Kartoffel-Auflauf

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 800 g Kartoffeln, 1-2 Zwiebeln, 2 Knobzehen, Salz, Pfeffer, Muskat,
- Butter, 100 g grüner, 300 g weißer Spargel, 250 ml Kochcreme,
- 60 ml Weißwein, 100 g Crème fraîche-Kräuter, 125 g Schinkenwürfel,
- 120 g Kochschinken, 80 ml Milch, Petersilie, 100 g geriebener Käse

Zubereitung:

1. Gemüse schälen. Kartoffeln in mittl. Würfel schneiden u. in heißem Salzwasser ca. 20 Min. garkochen, abgießen u. in eine Auflaufform geben. Mit Salz, Pfeffer u. Muskat würzen. Zwiebeln klein, Knobi fein, Kochschinken mittel würfeln. Weißen Spargel schälen, Enden abschneiden, vom grünen untere 3-4 cm abschneiden. Stangen in 3-4 cm Stücke schneiden (dickere Stücke längs halbieren).



2. Schinkenwürfel in heißem Öl anbraten, entnehmen u. mit dem Kochschinken über den Kartoffeln verteilen. Zwiebeln u. Knobi 5 Min. im Bratfett weichdünsten, Spargel 12-15 Min mitdünsten. Mit Kochcreme ablöschen, Crème fraîche, Salz, Pfeffer u. Petersilie einrühren, aufkochen u. 15 Min. einköcheln lassen. Mit Milch u. Wein verlängern, alles über die Kartoffeln geben.



3. Käse darüber verteilen u. bei 180°C ca. 30 Min im Ofen überbacken.



Tipp des Chaoten: Dazu einen guten Weißwein genießen!



Erstellt von Klaus am 09.06.2024