Seit 1880
Heinrichsthaler
KÖNIGLICHE KÄSESPEZIALITÄTEN

Käse-Spargelauflauf

Hauptgericht | Beilage

ZUTATEN

500 Kartoffeln,
500 g Spargel,
1 Zucchini,
150 g Heinrichsthaler Reibekäse Emmentaler,
50 g Butter,
100 ml Milch,
200 ml Crème fraîche,
2 El Olivenöl,
Pfeffer, Saft und fein abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone

ZUBEREITUNG

ca. 60 min

ZUBEREITUNG

Zuerst die Kartoffel schälen. Anschließend in das kochende Salzwasser legen und ca. 20 Minuten garen. Etwas abkühlen lassen und 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Danach den Spargel schälen und die Enden abtrennen. Diesen ebenfalls kochen lassen. Nach 10 Minuten rausholen und halbieren. Die Zucchini waschen, in Stücke schneiden und in einer Pfanne anbraten lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ein Viertel von Spargel und Zucchini beiseitelegen.

Die Crème fraîche und die Milch in eine Schüssel geben. Leicht mit Salz würzen und Zitronensaft und -schale unter die Sauce rühren.

Mit Butter die Auflaufform bestreichen und schichtweise mit Kartoffeln, Zucchini und Spargel sowie der Soße füllen. Das Beste kommt zum Schluss: Käse-Topping! Als i-Tüpfelchen erneut mit Spargel- und Zucchini-Stücken bestreuen und ab in den Offen. Bei 220 Grad Umluft ca. 20 bis 30 Minuten garen lassen.

Guten appetit!

Weitere köstliche Rezepte & Anregungen findet ihr hier: heinrichsthaler.de/rezepte/