

SPARGEL- KARTOFFEL- AUFLAUF

mit
DER RADEBERGER
& Reibe-
käse



HAUPTGERICHT

ZUTATEN

Für 3-4 Personen:

800 g Kartoffeln

500 g Spargel

250 g Schinken

200 g Heinrichsthaler Gouda

Reibekäse

1 Packung DER RADEBERGER

Käse-Spezialitäten (nach
Wahl)

200g Crème fraîche

200 ml Sahne

1 EL Senf

2 EL Butter

1 Knoblauchzehe

Saft und Zeste einer Zitrone

Salz, Pfeffer und Muskat

wahlweise frische Petersilie
oder andere Kräuter

ZUBEREITUNG

ca. 60 min

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln am besten bereits am Vortag kochen, schälen und anschließend in dünne Scheiben schneiden.

Den Spargel nach Bedarf schälen, die holzigen Enden abschneiden und in kleine Stücke schneiden oder ganz lassen. Wer möchte, kann die Stangen auch vorher für 5 - 6 Minuten vorkochen. Bei frischem, zartem Spargel ist dieser Schritt nicht notwendig.

Den Schinken in kleine Würfel schneiden.

Jetzt alle vorbereiteten Zutaten in eine Auflaufform geben: Zuerst eine geschlossene Schicht Kartoffelscheiben auslegen, darüber den Spargel verteilen und mit Schinkenwürfel abschließen.

Nun muss nur noch die Sauce zubereitet werden. Dazu Crème fraîche, Sahne, Senf, den geschälten und anschließend gepressten Knoblauch, 2 EL Zitronensaft sowie die geriebene Zitronenschale und den Reibekäse (ca. 50 g) vermengen und mit Gewürzen abschmecken. Wer mag, fügt noch kleingehackte Petersilie oder andere Kräuter hinzu.

Die Sauce nun über die Kartoffel-Spargel-Schicht geben und den restlichen Reibekäse darüber verteilen. Das Ganze mit Schinkenwürfel und in Streifen geschnittene DER RADEBERGER Käse-Spezialitäten toppen.

Den Auflauf nun in den auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen geben und für 25 - 30 Minuten, je nach gewünschtem Bräunungsgrad, backen.

Guten
Appetit!

Weitere köstliche Rezepte & Anregungen findet ihr hier: heinrichsthaler.de/kochen-snacken/