

Cremiger Spargelauflauf

2 Portionen | 45 Min.

ZUTATEN

300 g Kartoffeln
400 g weißer Spargel
½ TL Meersalz*
3 TL Chakalaka*
½ rote Zwiebel
75 g gekochter Schinken
150 g Frischkäse
1 Becher Sahne
4 Umdrehungen Regenbogen Pfeffer*
½ TL abgeriebene Zitronenschale
50 g geriebener Gouda
1 TL Garten Glück* zum Garnieren

*Original Edelschmaus

ZUBEREITUNG

Kartoffeln und Spargel waschen, schälen, in Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten kochen. Zutaten in ein Sieb abgießen, dabei das Kochwasser auffangen und 200 ml abmessen, Chakalaka dazu geben.

Rote Zwiebel schälen und würfeln. Kochschinken würfeln. Frischkäse mit Schlagsahne und Kochwasser verrühren, mit Meersalz, Regenbogen Pfeffer und Zitronenschale abschmecken.

Kartoffeln, Spargel und Schinken in eine Auflaufform (ca. 24 x 22 cm) schichten. Rote Zwiebeln darüberstreuen. Frischkäsesoße darübergießen. Mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 180 °C) ca. 25 Minuten überbacken.
Herausnehmen, mit Garten Glück bestreuen und servieren.

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz