



Beerlager – Spargel - Auflauf

Zutaten:

500 g gekochte Kartoffeln (in Scheiben)
500 – 700 g Spargel (in 2 cm Stücke geschnitten und blanchiert)
200 g Kochschinken
200 g Schmelzkäse
nach Geschmack geriebenen Parmesan oder würzigen Hartkäse
etwas Sahne oder Milch
Salz, Pfeffer, frische Kräuter (Petersilie/Schnittlauch)
geraffelter Käse

Zubereitung:

Auflaufform einfetten, Kartoffeln, Spargel und Kochschinken einschichten. Schmelzkäse mit der Sahne/Milch verdünnen und mit Salz, Pfeffer und dem geriebenen Hartkäse nachwürzen. Die Sauce über den Auflauf gießen, die frischen Kräuter darauf verteilen und mit dem geraffelten Käse bestreuen.
Im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 20 – 30 Minuten backen

Wir wünschen einen guten Appetit!