

Spargelauflauf mit Kartoffeln und Schinken

Zutaten für 5 Portionen

- 600 g Kartoffeln
- 1 kg Spargel
- 60 g Butter
- 40 g Weizenmehl
- 200 ml Sahne
- 400 ml Wasser
- 1 TL Salz
- 1 Prise Muskat
- 200 g geriebener Käse



optional:

- 100 g Schinkenwürfel

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 35 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 55 Minuten

Zubereitung

1. Schäle die Kartoffeln, schneide sie in Scheiben und koche sie 7 Minuten in Salzwasser vor. Gieße sie dann ab.
2. Schäle den Spargel und schneide ihn in Stücke. Koche ihn mit etwas Salz, einer Prise Zucker und 400 ml Wasser 8 Minuten vor. Gieße ihn ab und fange die Brühe dabei auf.
3. Gib die Butter in einen kleinen Topf und schmelze sie. Rühre das Mehl ein und lösche die Mehlschwitze dann mit der Spargelbrühe sowie der Sahne ab. Koche die Sauce leicht auf und schmecke sie mit Salz und Muskat ab.
4. Heize den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze auf. Verteile die Kartoffelscheiben in

einer Auflaufform und gib die Schinkenwürfel darauf.

5. Verteile den Spargel und anschließend die Bechamelsauce auf dem Spargelauflauf. Bestreue ihn mit Käse und überbacke ihn 20 Minuten im Ofen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

