

Rezept der Woche

**Spargelaufauf • Schichtwunder aus
weißem Spargel, Kartoffeln und Schinken**

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg weißer geschälter Garlipp-Spargel
- 400 g Kartoffeln
- 100 g gekochter Schinken
- 250 ml Sahne
- 200 g Frischkäse
- 100 g geriebener Käse
(Gouda oder Emmentaler)
- Salz, Pfeffer, Muskat



 **Garlipp-Spargel**

Spargelauflauf • Schichtwunder aus weißem Spargel, Kartoffeln und Schinken

Vorbereitungen

1. Geschälten Spargel waschen und in Stücke schneiden
2. Kartoffeln schälen und würfeln
3. Kartoffeln 6 bis 8 Minuten vorkochen
4. Schinken in kleine Würfel schneiden

Sauce zubereiten

1. Sahne und Frischkäse vermischen, am besten etwas erwärmt
2. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen

Auflauf backen

1. Backofen auf 180-200°C vorheizen
2. Kartoffeln, Spargel und Schinken in Auflaufform schichten
3. Sauce darüber gießen (der Spargel sollte bedeckt sein)
4. Mit geriebenem Käse bestreuen
5. 30 Minuten goldbraun backen



Tipp: Mit Schnittlauch und Zitronensaft garnieren

Guten Appetit!

Garlipp-Spargel

aus Schelldorf bei Stendal
www.garlipp-spargel.de • Tel. 03 93 62 - 8 11 27

Wir schälen Ihren Spargel kostenlos!

Sie erhalten von 1 kg Spargel mindestens 700 g geschälte Stangen und 300 g Schalen (auf Wunsch)