



Auflauf mit grünem Spargel und Kartoffeln

Auflauf

Vorbereitungszeit: 30 Min. **Kochzeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 4 **Quelle:** Silke Weidmann

ZUTATEN

700 g kleine Kartoffeln (neue Ernte)

600 g grüner Spargel

2 Schalotten

2 Knoblauchzehen (nach Belieben)

4 Scheiben à 1 cm Jagdwurst

150 g gewürfeltes Dörrfleisch (n.B.)

100 ml Weißwein

300 ml süße Sahne

Salz, Pfeffer, Muskatnuß gerieben, Instant-Gemüsebrühe, evtl. Bratkartoffelgewürz

2 Ei Crème fraîche

150 g Gouda oder Gratinkäse, gerieben

ZUBEREITUNG

Kartoffeln schälen oder gründlich schrubbieren und halbieren. Grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen und dann die Enden knapp abschneiden. Spargel in Stücke schneiden. Schalotten und evtl. Knoblauch würfeln. Jagdwurst aufeinander legen und in Würfel à ca. 1,5 cm schneiden. Dörrfleischwürfel in beschichteter Pfanne (am Besten eine Pfanne, die man dann direkt in den Backofen stellen kann!) ohne weitere Zugabe von Fett auslassen oder etwas Öl oder anderes Bratfett erhitzen. Die Kartoffeln zugeben und ca. 8 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten (n.B. mit etwas Bratkartoffelgewürz bestreuen). Schalotten, (Knoblauch), Jagdwurst und Spargel zugeben und weitere 2 Minuten mitbraten. Mit Weißwein ablöschen und die Sahne dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe, Muskat abschmecken. Das Ganze bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten sämig einkochen lassen. Die Crème fraîche unterrühren.

Den Ofen Umluft auf 180°C oder Ober-Unterhitze 200°C vorheizen.

Den Auflauf mit Käse bestreuen und

ca. 25 - 30 Minuten backen.

Guten Appetit!