

Spargelauflauf

Zutaten für 3 – 4 Personen:

1,5 kg Spargel
200 g gekochter Schinken
3 kleine Stangen Porree
300 g gekochte Kartoffeln
4 Eier
200 g Schlagsahne
70 g geriebener Käse
1 TL Oregano
½ EL Zucker
½ EL Butter
Salz, Pfeffer, Muskat, Öl



Zubereitung:

- Den Spargel schälen und der Länge nach dritteln.
- Etwa 2 Liter Wasser mit dem Zucker, der Butter und etwas Salz zum Kochen bringen.
- Darin den Spargel etwa 8 Minuten kochen lassen.
- Porree, Schinken und Kartoffeln in kleine Stücke schneiden.
- Stücke in einer Pfanne mit Öl anbraten.
- Salzen und Pfeffern.
- Gebratene Stückchen in einer Auflaufform auslegen.
- Fertigen Spargel darauf verteilen.
- Eier, Sahne und Oregano verrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- Eiersahne über den Spargel gießen.
- Käse überstreuen.
- Bei 175° C etwa 25 – 30 Minuten überbacken.