

# **Spargel - Kartoffel - Auflauf**

## **Zutaten:**

1 kg Kartoffeln  
1 kg Spargel  
300 g gekochter Schinken  
3 Knoblauchzehen  
100 g geriebener Emmentaler Käse  
300 g Creme fraîche  
Butter, Salz, Pfeffer

## **Zubereitung:**

- Spargel putzen und in kleine Stücke (3 cm) schneiden.
- Den Spargel in Salzwasser 10 Minuten garen und abkühlen lassen.
- Die Kartoffeln in der Schale kochen.
- Anschließend abpellen.
- Kartoffeln ebenfalls etwas abkühlen lassen.
- Den Schinken klein schneiden.
- Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden.
- Eine Auflaufform mit Butter einfetten.
- Kartoffelscheiben, Spargel und Schinken abwechselnd in die Form schichten.
- Creme fraîche mit Pfeffer, Salz und Knoblauch würzen.
- Gewürzte Creme auf dem Auflauf verteilen.
- Zum Abschluss den Käse überstreuen.
- Bei 200° C etwa 20 Minuten im Backofen backen.