

# Spargel-Kartoffel-Auflauf

## Zutaten:

- 100 g Emmentaler
- 100 g Bergkäse
- 800 g Kartoffeln
- 750 g weißen Spargel
- 2 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 750 g Wasser
- 250 g Schinken

## für die Soße:

- 1 Zwiebel
- 30 g Butter
- 500 ml Milch
- 30 g Mehl
- 1 TL Salz
- etwas Pfeffer, Paprikapulver und Muskat



## Zubereitung:

**Backofen auf 220°C vorheizen**

**den Rost dabei so weit unten wie möglich einschieben**

Den Käse in Stücke in den TM geben und 8 Sek. / Stufe 10 klein häckseln und umfüllen. **Alternativ (ohne TM)** den Käse reiben.

750 g Wasser, 2 TL Salz, 1 TL Zucker in den TM geben, die geschälten Kartoffeln in Scheiben schneiden und in den Gareinsatz geben. Den weißen Spargel in 2 cm-Stücke schneiden (gefrorenen Spargel dafür etwas antauen lassen) und in den Dampfgaraufsatz geben. Alles aufsetzen und ca. 25 min / Varoma / Stufe 1 garen lassen. **Alternativ (ohne TM)** die Kartoffeln und den Spargel separat voneinander in zwei Töpfen bissfest garen.

Kartoffeln, Spargeln und den gewürfelten Schinken in die große Ofenhexe geben. Für die Bechamelsoße die Zwiebel 2-3 Sek / Stufe 5 in den TM geben (Alternativ: klein würfeln). Butter zugeben und 3 Min / Varoma / Stufe 1 andünsten Die Milch und alle restlichen Zutaten in den Mixtopf geben und ca. 6 Min / 90 °C / Stufe 4 köcheln lassen.

**Alternativ:** Butter in einem Topf schmelzen, Zwiebeln zugeben und glasig andünsten. Mit dem Mehl bestäuben, gut umrühren und ganz leicht bräunen lassen. Den Topf vom Herd ziehen und mit 1/3 der Milch aufgießen. Dann gut durchrühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind, nochmal auf den Herd stellen bis die Soße ein wenig dicker wird. Dann wieder vom Herd nehmen und mit dem 2. und 3. Teil der Milch genauso verfahren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Paprika würzen und etwas einköcheln lassen.

Die Bechamelsoße dann über dem Gemüse in der Ofenhexe verteilen und im vorgeheizten Ofen bei ca. 220°C ca. 25 Minuten backen.

Dazu passt grüner Salat - und fertig ist ein leichtes Sommeressen!  
Lasst es euch schmecken!



## Beate Eichenseher

Selbstständige Beraterin für Pampered Chef

☎ 0151/11 22 71 21

✉ [beate@sauguad-und-lecker.de](mailto:beate@sauguad-und-lecker.de)

🌐 [www.sauguad-und-lecker.de](http://www.sauguad-und-lecker.de)