

Schneller Spargel-Schinken-Kartoffelauflauf



- **Gang:**Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Dieser leckere Auflauf gelingt nicht nur zur Spargelzeit - auch mit eingelegtem Spargel entsteht in Windeseile ein köstlicher Gratin für die ganze Familie. Wer es besonders schnell haben will, kann bei der Sauce hollandaise auch problemlos auf Fertig-Mischungen aus dem Supermarkt zurückgreifen. Guten Appetit!

Zutaten

- 250 g weißer Spargel, herkömmlich geschält, Enden gekappt, schräg in 3 - 4 cm langen Stücken
- 250 g grüner Spargel, vorsichtshalber im unteren Drittel geschält, in 3 - 4 cm langen Stücken
- 150 g gekochter Schinken, gewürfelt
- 500 g gekochte Pellkartoffeln in Scheiben
- 4 Tomaten, abgezogen, entkernt, in Spalten

- 2 Tütchen Hollandaise Zubereitung
- 100 g Butter in Stücken
- 3 El geschlagene Sahne
- 3 Eigelbe
- 50 g Reibkäse
- Etwas Zitronensaft
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, etwas Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Den Spargel in wenig kochendes Salzwasser mit etwas Zucker ca. 15 min. kochen und herausfangen. Das Hollandaise Pulver mit etwas Spargelwasser verrühren und zum restlichen Spargelwasser geben. Aufkochen, die Eigelbe und Butterstücke mit dem Schneebesen nacheinander unter heben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft pikant abschmecken. Die Tomaten - und Spargelstücke sowie die Schinkenwürfel zufügen und schwenken, die geschlagene Sahne unterheben,

Schritt2

Den Boden einer ausreichend großen, aus gebutterten Auflaufform mit den Kartoffelscheiben auslegen, salzen, pfeffern. Mit dem Spargelgemüse bedecken und mit Reibkäse bestreuen; einige Butterflöckchen verteilen. Bei 180 ° C etwa 45 min. überbacken.

Rezeptart: Deutsche Küche, Fleischgerichte, Gemüsegerichte, Kartoffelgerichte, Kleine Gerichte, Schnelle Rezepte, Schweinefleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schneller-kartoffel-spargel-schinkenauflauf/>