

Saisonrezept

**MAI**

## Spargel Auflauf

### Gemüse des Monats



Spargel



Kartoffeln

### Einkaufsliste für ca. 2–4 Personen

- |                          |                   |                          |                     |
|--------------------------|-------------------|--------------------------|---------------------|
| <input type="checkbox"/> | 1 kg Spargel      | <input type="checkbox"/> | Käse zum Überbacken |
| <input type="checkbox"/> | Sauce Hollandaise | <input type="checkbox"/> | Salz & Pfeffer      |
| <input type="checkbox"/> | etwas Butter      | <input type="checkbox"/> | 1 Prise Zucker      |
| <input type="checkbox"/> | Kochschinken      |                          |                     |

## ZUBEREITUNG

1. Spargel gründlich waschen und schälen.
2. Spargel für 5–7 Minuten in kochendem Salzwasser zusammen mit etwas Butter und Zucker garen.
3. Kartoffeln waschen, schälen, in scheiben schneiden und im geschlossenen Topf mit Wasser und etwas Salz für 15–25 Minuten garen lassen.
4. Kartoffeln in eine gefettete Auflaufform legen und mit Hollandaise übergießen. Spargel portionsweise in Kochschinken einwickeln und darüber legen.
5. Je nach Bedarf würzen und mit Käse bestreuen. 20 Minuten backen!

