

**SPARGELHOF**  
**Andreas Spilger**  
**Allmendsand 5**  
**68723 Schwetzingen**  
**Tel: 06202/18420**

**Wir heißen Sie täglich von 8.00 bis 19.00 Uhr herzlich willkommen,  
auch an Sonn- und Feiertagen.**

## **Spargel-Kartoffel-Auflauf**

### **Zutaten:**

750 g Spargel  
750 g Kartoffeln  
200 g gekochter Schinken  
0,25l Sahne  
1 Eigelb  
Salz, Muskat, weißer Pfeffer, Butter für die Form

### **Zubereitung:**

Den gewaschenen, geputzten Spargel in Stücke schneiden, Kartoffeln waschen, schälen und auf dem Gurkenhobel in Scheiben schneiden. Die Sahne mit dem Eigelb, Pfeffer, Muskat und Salz verquirlen. Eine entsprechend große Auflaufform ausbuttern, die Hälfte der Kartoffeln hineingeben, leicht salzen, Spargel darüber schichten, dann den gekochten Schinken darüberstreuen, den Rest der Kartoffeln darbergeben, salzen. Sahne, Eigelb und Gewürze verquirlen und den Auflauf damit übergießen. Das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad C mindesten eine Stunde garen ( Garprobe machen). Es empfiehlt sich, den Auflauf während der ersten halben Stunde mit Alufolie abzudecken.

Reichen Sie hierzu frischen Kopfsalat.

Guten Appetit!!!