

Spargel-Auflauf

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Min.

**Zutaten:**

1 kg weißer Spargel
300 g Möhren
500 g Kartoffeln
3 EL Speiseöl
etwas Puderzucker
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
2 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (je 150 g)
100 ml Milch
150 g geriebener Gouda

1 Vorbereiten:

Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C
Heißluft: etwa 160°C

2 Zubereiten:

Spargel, Möhren und Kartoffeln schälen. Spargel in etwa 3 cm lange Stücke schneiden, Möhren in etwa 1/2 cm dicke Scheiben und Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Öl in einem großen Topf erhitzen. Möhren darin etwa 4 Min. dünsten. Spargel hinzufügen, mit etwas Puderzucker und Salz bestreuen, etwa 2 Min. dünsten. Kartoffeln dazugeben, weitere 10 Min. dünsten. Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Auflaufform (Inhalt etwa 2,5 l) geben.

3 Crème fraîche und Milch verrühren, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. **50 g** Gouda dazugeben. Den Guss auf das Gemüse geben, mit dem restlichen Gouda bestreuen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 30 Min.

Den Auflauf warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Rühren Sie unter den Guss gehackte Thymianblättchen.
- Sie können den Auflauf auch portioniert in etwa 4 kleineren Auflaufformen zubereiten.