

# Frühlingsgrüße aus Tangstedt

## Herzhafter Spargelaufauf

Zutaten (für 4 Personen):

1 kg weißer Spargel  
800 g festkochende Kartoffeln  
300 g gekochter Schinken  
etwas Butter  
300 g Crème fraîche  
150 g geriebener Käse  
1 Knoblauchzehe  
Salz, weißer Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

Spargel waschen, schälen und in 3 bis 4 cm lange Stücke schneiden. Spargel anschließend in siedendem Salzwasser etwa 10 Minuten bissfest garen und mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen. Kartoffeln waschen und ungeschält kochen. Die gekochten Kartoffeln kurz mit kaltem Wasser abschrecken, pellen und in dünne Scheiben schneiden.  
Backofen auf 200 °C vorheizen. Schinken würfeln. Eine feuerfeste Form leicht ausbuttern. Spargelstücke, Kartoffelscheiben und Schinken schichtweise in die Form geben. Crème fraîche mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und gepresstem Knoblauch würzen und über dem Auflauf verteilen. Abschließend den geriebenen Käse darüberstreuen und im vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten backen.

SPARGELHOF  
**Bolhuis**

Foto: Barbara Pheby/food

SPARGELHOF  
**Bolhuis**

Quebbern 15, 22889 Tangstedt-Mirringel, Tel.: 04109/267930