

Spargelauflauf mit Kartoffeln und Hackfleisch aus dem Grundset

Zutaten:

800 g weißen Spargel, geschält, in Stücke
geschnitten
800 g Kartoffeln, geschält, dünn gehobelt
800 g Hackfleisch, gemischt
Salz
Pfeffer
Muskat
1 Tl. Gemüsebrühe (instant)
200 ml. Sahne
200 ml. Milch
4 Eier
60 g Butterflocken
100 g geriebenen Käse



Zubereitung:

Hackfleisch scharf in etwas Öl anbraten, würzen und etwas auskühlen lassen.

Spargel waschen, schälen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Kartoffeln ebenfalls schälen, waschen und mit dem kleinen Küchenhobel in dünne Scheiben hobeln. Die Zutaten in die gefettete rechteckige Ofenhexe schichten, beginnend mit der Hälfte der Kartoffeln. Diese leicht salzen, dann die Hälfte des Hackfleisches und den rohen Spargel, sowie den Rest des Hackfleisches und die Kartoffeln aufschichten.

Sahne mit der Milch und den Eiern verquirlen, würzen und über den Auflauf geben. Das ganze mit Käse bestreuen und Butterflockchen darüber geben.

Die Form abgedeckt mit dem Zauberstein in den vorgeheizten Ofen stellen und bei 190° C ca. eine Stunde backen.

Bitte vor dem servieren Garprobe durchführen.

Verwendete Produkte: Grundset, kleiner Küchenhobel, Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschuhe

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN