



## Spargelauf mit Kartoffeln und Karotten

Für 4 Portionen

1 kg weißen Spargel  
300 g Karotten  
500 g Kartoffeln

waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden.  
und  
waschen und schälen.

300 ml Gemüsebrühe

Die drei Gemüse in kleine Stücke, bzw. Würfel schneiden.  
in einem Topf erhitzen, darin das Gemüse 8 min bei schwacher Hitze köcheln lassen. Dann mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in eine Auflauf-Form geben.

200 g gekochten Schinken

klein würfeln und unter das Gemüse mischen.

250 g Crème fraîche  
200 g Doppelrahm-Frischkäse  
3 Eier  
50 g Kartoffelstärkemehl  
Salz und Pfeffer  
2 EL Petersilie

Den abgekühlten Kochsud mit  
und  
und  
sowie  
verrühren. Mit  
abschmecken.  
frisch gehackt unterrühren und alles über das Gemüse gießen. Im Backofen bei 160 Grad ca. 40 min backen.

Dann kurz ziehen lassen und warm servieren!

