

## Spargel- Kartoffelauflauf

500 g Spargel 500 g Kartoffeln (gekocht und in Scheiben  
geschnitten) 125 g roher Schinken (in Scheiben) 50 g Butter 25 g 2  
Eßl. Mehl

Salz, Pfeffer, Muskat  
1 Eigelb  
Petersilie  
200 g Käse  
Butter 350 g Spargelfond

### Zubereitung:

Den Spargel schälen, in Stücke schneiden und in Wasser mit Salz,  
Zucker und Butter 10 Minuten kochen.  
In einer eingefetteten Auflaufform lagenweise die Kartoffeln, den  
Spargel und den in Stückchen geschnittenen Schinken aufschichten.  
Aus der Butter, dem Mehl und dem Spargelwasser eine helle  
Grundsoße erstellen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, ein  
Eigelb hinzufügen und über den Auflauf geben. Kleingeschnittene  
Petersilie darauf streuen. Mit geriebenem Käse bestreuen und  
Butterflöckchen aufsetzen.  
Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 30 Minuten überbacken.