



Spargel überbacken mit Käse

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

weißer Spargel	500 g
grüner Spargel	500 g
kleine Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Gouda, jung am Stück	200 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Speckstreifen	100 g
Butter	3 EL
Weizenmehl, Type 405	3 EL
Frischkäse, natur	200 g
Gemüsebrühe	300 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Petersilie, frisch	10 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Auflaufform, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Weißen Spargel waschen, schälen und holzige Enden abschneiden. Grünen Spargel waschen, holzige Enden abschneiden und im unteren Drittel schälen. Spargel in etwa 3 cm große Stücke schneiden und in den tiefen Gareinsatz geben. Kartoffeln schälen, waschen, viertel und in den Gareinsatz geben.
2. Rinde vom Käse abschneiden und Käse grob in Stücke schneiden. In den Mixbehälter Käse geben und 6 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Anschließend Käse in eine Schüssel umfüllen. In den Mixbehälter Gareinsatz einhängen, mit 1 l Wasser auffüllen, Dampfgeräufsatz aufsetzen und 15 Min./Dampfgerästufe garen.
3. Inzwischen Zwiebel halbieren und schälen. Nach Ende der Garzeit Dampfgeräufsatz absetzen, Gareinsatz entfernen und Mixbehälter leeren. Spargelstücke und Kartoffeln in eine Auflaufform geben und vermengen.
4. In den Mixbehälter Zwiebel geben und 5 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Mithilfe des Spatels nach unten schieben. Speckstreifen und Butter zugeben und 4 Min./Anbratstufe braten. Danach Mehl zugeben und weitere 2 Min./Anbratstufe braten. Mit Frischkäse und Brühe auffüllen und 5 Min./Stufe 2/100 °C/Linkslauf erhitzen.
5. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Spargel und die Kartoffeln geben. Auflauf mit Käse bestreuen und im Ofen ca. 20 Min. backen.
6. Inzwischen Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Überbackenen Spargel mit Käse vorsichtig aus dem Ofen nehmen und mit Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	680 kcal
Kohlenhydrate	60 g
Eiweiß	31 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	36 g