

Kartoffel – Spargel Gratin

Zutaten

- 800 g festkochende Kartoffeln
 - 600 g weißer Spargel
 - 200 g Creme fraiche
 - 200 g Sahne
 - 1 Knoblauchzehe (gepresst oder gehackt)
 - 100 g Emmentaler (gerieben)
 - Prise Salz und Pfeffer
 - Muskat
 - 1 Handvoll frische gehackte Kräuter
1. Kartoffeln waschen, schälen und in einem Topf mit Salzwasser ca. 30 Minuten garen
 2. Spargel schälen, Enden abschneiden und in mundgerechte Stücke schneiden
 3. Kartoffeln abseihen, kurz ausdampfen lassen und ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden
 4. Für die Soße Creme fraiche, Sahne, geriebenen Käse, gepresste Knoblauchzehe, sowie Salz, Pfeffer und Muskat zusammen verrühren.
 5. Das Gemüse in eine Auflaufform schichten, die Soße darüber geben und im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober- Unterhitze 25-30 Minuten backen.
 6. Zum Schluss die frischen Kräuter darauf geben, servieren und genießen!

