

## Kartoffel-Spargel-Gratin

Für 4 Personen, eine Auflaufform einfetten

800 g Kartoffeln festkochend,

in der Schale weichkochen (Gschwellti zubereiten),  
ausdampfen lassen und noch heiss schälen, in  
dicke Scheiben schneiden

600 g grüne Spargeln, geschält

in mundgerechte Stücke schneiden, 3-4 Minuten im  
Siebeinsatz oder Steamer dämpfen, kalt  
abschrecken und abtropfen lassen

### Guss

100 g Crème fraîche

2 dl Milch

2 KL Senf

2 EL Aceto balsamico bianco

2 abgeriebene Schalen von Bio-Zitronen

1 Knoblauchzehe, gepresst

50 g Bergkäse, geräffelt

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

mischen

würzen

Kartoffeln vorsichtig mit Spargeln und dem Guss

mischen und die Auflaufform füllen

Gratinieren

Ofenmitte

200 °C (Heissluft 180 °C)

25-30 Minuten, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist

1 Handvoll gemischte Kräuter,  
geschnitten (z.B. Schnittlauch,  
Petersilie)

garnieren