

# Traudl's Rezept für KW 19/2015

## Mediterraner Spargelauf

### Zutaten für 4 Personen

1 kg weißer Spargel  
10 g Butter und Butter für die Form  
1 TL Ursalz, 1 TL Rohrzucker  
600 g gekochte Pellkartoffeln  
4 getrocknete Tomaten

### Für den Guss:

2 Eier  
200 ml Sahne  
1 TL Ursalz,  $\frac{1}{2}$  TL frisch gemahlener Pfeffer,  
 $\frac{1}{4}$  TL geriebene Muskatnuss

### Dekoration:

3 getrocknete Tomaten, 2 EL  
Pinienkerne, 2 Majoranstängel mit  
Blüten

### Zubereitung

Spargel vom Kopf ab schälen, holzigen Teil abschneiden und in 6 cm lange Stücke schneiden. Reichlich Wasser mit Butter, Salz und Zucker aufkochen, Spargel zugeben und mit geschlossenem Deckel auf kleiner Stufe 15 min. köcheln lassen.

Backofen auf 180° C/Umluft 160° C vorheizen. Inzwischen Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden und in eine gefettete Auflaufform geben. Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden und über die Kartoffeln streuen. Spargel abtropfen lassen und ebenfalls auf den Kartoffelscheiben verteilen.

Für den Guss Eier, Sahne, Ursalz, Pfeffer, Muskatnuss, Petersilie und Bergkäse gut verrühren und über den Auflauf gießen.

Tomaten in Streifen schneiden und mit Pinienkernen und einigen Majoranblättern über den Auflauf geben. Im Ofen ~ 40 min. backen.

Anschließend in der Nachwärme 10 min. ruhen lassen und mit Majoranblüten bestreut servieren.



**BIOTREFF**  
Vilshofen