



# WINTERHALTER

*Höchster Genuss.*

## Spargel-Kartoffelgratin

### Zutaten:

600 g	festkochende Kartoffeln
600 g	Spargel
	Salz, Zucker, Butter für Kochwasser
20 g	Butter
20 g	Mehl
2 EL	Schmand
	etwas Käsecreme

*für 4  
Personen*

### Zubereitung:

Die Kartoffeln kochen, pellen und in dünne Scheiben schneiden.

Den Spargel waschen, schälen und in 4 cm lange Stücke schneiden.

½ l Salzwasser mit etwas Zucker und Butter zum Kochen bringen, den Spargel darin 10 Minuten leicht köcheln lassen. Die Kartoffeln und den Spargel in eine gefettete, feuerfeste Form schichten

### Soße:

20 g Butter in einem Topf erhitzen

20 g Mehl darin anschwitzen

¼ l Spargelwasser unter Rühren zugeben und aufkochen lassen

2 EL Schmand und etwas Käsecreme unterrühren, evtl. mit etwas Suppenwürze abschmecken

Die Soße über die Kartoffel-Spargel-Masse geben und im vorgeheizten Backofen 20 Minuten bei gut 200 °C überbacken.