



Kartoffelaufbau mit Tomatensoße und grünem Spargel

Zutaten (ca. 6 Portionen)

1 Bund grüner Spargel

etwas Butterschmalz

Salz und Pfeffer

500 g in dünne Scheiben geschnittene
mehlig kochende Kartoffeln

Salz und Pfeffer

1 klein gewürfelte Zwiebel und

3 kleingehackte Knoblauchzehen

500 ml passierte Tomaten und

100 ml Kochsahne

ein paar Thymian- und Rosmarinzweige
sowie Lorbeerblätter

etwas Muskatnuss

Spargel

geriebenem Mozzarella

nach dem Entfernen der holzigen Enden
schräg in kleine Stücke schneiden und mit
in der gusseisernen Pfanne anbraten, mit
würzen, dann entnehmen und beiseitestellen.

in der Pfanne anbraten und ebenfalls mit
würzen.

hinzugeben, ebenfalls mit anbraten.

dazugeben und unterrühren. Alles in eine
Aufbauform umfüllen.

unter schwenken, alles mit
würzen. Den

darauf geben und den Aufbau mit
bedecken.

Den Aufbau ca. 45 Minuten bei 170 Grad
Celsius im indirekten Bereich garen.