



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten für 4 Portionen:**

200 g	Weißer Spargel
200 g	Grüner Spargel
1 EL	Butter
	Salz
	Zucker
1 Stk.	gelbe Zwiebel
3 Scheiben	Frühstücksspeck
1 EL	Öl
400 g	Broccoli
100 g	Hartkäse
1 Bund	Petersilie, gehackt
125 ml	Milch
250 ml	Sauerrahm
3 Stk.	Eier
	Pfeffer, gemahlen

**Mein persönlicher Tipp**

Mit einer Jogurt-Kräutersauce und Blattsalat der Saison anrichten.



**Elisabeth Heidegger**

Referentin für Ernährung in St. Pölten, LK NÖ

## Spargel-Brokkoli Auflauf



Foto: Elisabeth Heidegger - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

- Weißen Spargel waschen, Enden wegschneiden, schälen, in 4 cm lange Stücke schneiden und weich kochen, abschrecken und gut abtropfen lassen.
- Grünen Spargel waschen und in Stücke schneiden.
- Zwiebel schälen, fein hacken, Speck feinwürfelig schneiden und in heißem Fett anrösten.
- Broccoli waschen, putzen, in Röschen zerteilen und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.
- Eine passende Auflaufform befetten und schichtweise mit Spargel, Broccoli, Zwiebel-Speck und fein geriebenem Hartkäse befüllen.
- Petersilie säubern, fein hacken und mit Milch, Sauerrahm, Eier, Salz und Pfeffer versprudeln.
- Den Spargel und den Broccoli mit dem Guss übergießen und den Auflauf mit dem restlichen Käse bestreuen.
- Im vorgeheizten Backrohr bei ca. 175 °C ca. 30 Minuten goldbraun backen.

**Quellen:**



Landwirtschaftskammer  
Niederösterreich: *Spargel- und  
Erdbeerzeit - grün-weiß-rot beginnt die  
Erntesaison*

