



## **Bärlauchrahmkartoffeln mit Spargel aus dem Ofen – cremig-aromatisches Frühlingsrezept**

### **Zutaten**

#### **Bärlauchrahmkartoffeln**

- 1 kg Kartoffeln vorwiegend festkochende
- ca. 10 Blätter Bärlauch mit Stiel
- 20 g Butter
- 1 EL Mehl
- 150 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- 1 Prise Muskat
- 2 Blätter Bärlauch dünn geschnitten
- Salz & Pfeffer

#### **Spargel aus dem Ofen**

- 1 kg Spargel weiß
- 75 ml Noilly Prat
- 250 ml Gemüsebrühe
- 170 g Paprika im Glas (Supermarkt)
- 75 g Pinienkerne
- 1 Handvoll Rucola
- 1 Handvoll Petersilie
- 70 g Gratin Käse
- 1/4 Stück Salzzitrone



- Salz & Pfeffer

### **Zubereitung**

1. Kartoffeln schälen, halbieren und in einem Topf mit Salzwasser aufsetzen. Bei mittlerer Hitze 25–30 Minuten kochen, bis sie weich sind. Abgießen und ausdampfen lassen.
2. Die Sahne in einen Messbecher geben. Die gewaschenen Bärlauch Blätter grob hacken, dazugeben und mit einem Stabmixer fein pürieren – bis eine leicht grüne, aromatische Sahne entsteht.
3. In einem Topf die Butter erhitzen, das Mehl einrühren und kurz aufschäumen lassen. Unter stetigem Rühren abwechselnd Bärlauchsahne und Gemüsebrühe einarbeiten. Ca. 2 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce sämig ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
4. Die gegarten Kartoffeln zum Bärlauchrahm geben und behutsam unterheben. Wer mag, gibt noch frische Bärlauchstreifen dazu.
5. Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform buttern. Spargel schälen, in die Form schichten und mit Gemüsebrühe und Noilly Prat auffüllen, sodass der Spargel vollständig bedeckt ist. Ca. 20 Minuten im Ofen garen.
6. Während der Spargel gart: Paprika in dünne Streifen schneiden, Salzzitrone fein würfeln, Rucola und Petersilie waschen und grob hacken. Alles in einer Schüssel vermengen und kurz ziehen lassen. Pinienkerne in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten.
7. Den Spargel aus dem Ofen nehmen, einen Großteil der Brühe abgießen (diese eignet sich hervorragend als Basis für eine Suppe!). Das Topping gleichmäßig über den Spargel verteilen, Käse darüberstreuen und bei Grillfunktion ca. 6–8 Minuten gratinieren, bis der Käse goldbraun ist. Zusammen mit den Bärlauchrahmkartoffeln auf Tellern anrichten.