

## SPARGEL MIT RÄUCHERLACHS MIT MINI KARTOFFELN



### Zutaten (10 Personen):

- 1,5 kg Aviko Mini Kartoffeln Bärlauch
- 100 ml Sahne
- 100 ml Milch
- 6 Eier
- 75 g frischer Spargel, geschält
- 160 g Bergkäse, gerieben
- 400 g Magerquark
- 300 g Crème fraîche
- 600 g Räucherlachs
- 50 g frische Brunnenkresse
- Pfeffer und Salz
- Chili

### Spargel mit Räucherlachs mit mini Kartoffeln Bärlauch

#### Zubereitung

Backofen auf 185 °C vorheizen. Die Die Mini Kartoffeln Bärlauch in einer Schüssel mit Sahne, Milch und den Eiern vermischen. Spargel in mund-gerechte Stücke schneiden. Die Hälfte des Käses hinzufügen und mit Salz ab-schmecken. Die Mischung auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Die Mischung gut andrücken und mit dem Rest des Käses bestreuen. Ungefähr 25 - 30 Minuten im Ofen backen. Den Magerquark mit der Crème fraîche zu einem Dip mischen und mit Pfeffer, Salz und Chili abschmecken.

Das Gericht in 10 Teile schneiden und jedes davon mit ein wenig Räucherlachs, Brunnenkresse und dem Dip dekorieren.



**Mit freundlicher Unterstützung**