Spargelauflauf

Zubereitungszeit:
Eine Stunde.

Dazu ist zu sagen:
Auf dem Foto ist ein Zwischenstadium beim Zubereiten zu sehen.

Reicht für 3-4 Personen.

1.	**6 große Kartoffeln**	schälen, halbieren und in Salzwasser kochen.
2.	**1,5 kg Spargel** (oder mehr)	waschen und schälen.
3.	Wasser mit Salz, 1 kräftige Prise Zucker, **1 TL Butter**, 1 Spritzer Zitrone	in einem Spargel-Topf aufkochen lassen.
4.	Den Spargel	in das Wasser geben und 10 – 25 min köcheln oder im Dampf garen lassen. Wenig Wasser ist besser für eine schonende Zubereitung.
5.	Währenddessen **300 g gekochter Schinken**	würfeln.
6.	**400 g Emmentaler**	reiben.
7.	**3 Eigelb**, **2 EL Semmelmehl**, **1 EL Paprika edelsüß**, Salz	schaumig rühren.
8.	**3 Eiweiß**, **1 TL Zitronensaft**	in einer Schüssel schlagen und unter das Eigelb unterheben.
9.	Eine **flache große Auflaufform** mit Butter	einfetten.
10.	In die Auflaufform	eine Schicht Kartoffeln, eine Schicht Schinken, eine Schicht Käse, und oben eine Schicht Spargel legen. Die Eischneemasse darüber streichen.
11.	Den Spargelauflauf	bei 200 °C für 15 – 20 min knusprig goldbraun überbacken.