

Nudelauflauf mit Spargel

Der schmackhafte Nudelauflauf mit Spargel ist ein tolles Frühlings-Rezept. Das Gericht ist im Nu auf den Tisch gezaubert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

400 g	Nudeln (z.B. Makkaroni)
800 g	Spargel grün
250 g	Schinken (gekocht)
200 g	Frischkäse
250 ml	Schlagobers
1 TL	Butter
1 Prise	Zucker
	Butter (für die Form)
1 Schuss	Olivenöl
	Salz und Pfeffer nach Belieben
1 Stk.	Auflaufform

Zubereitung

1. Für den **Nudellauflauf mit Spargel** zwei große Kochtöpfe mit Salzwasser zum Kochen bringen. Nudeln laut Packungsanweisung gar kochen, abseihen und beiseite stellen. Den grünen Spargel schälen, die Enden abschneiden.
2. Zucker und Butter ins Spargelwasser geben und die Spargel vorsichtig ins Wasser legen. 7 Minuten kochen und danach mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben.
3. Backofen auf 175 °C vorheizen. Den Kochschinken in kleine Streifen schneiden. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten.

4. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Schinken kurz anrösten. Mit Schlagobers aufgießen, und den Frischkäse hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und vom Herd nehmen.
5. Die Spargelstangen in mundgerechte Stücke schneiden und zur Sauce geben. Die Nudeln in die Form geben, die Sauce darüber gießen und verrühren. Den Nudelauflauf zirka 20 Minuten im Backofen backen.

Tipp

Den Nudelauflauf mit Spargel vor dem Backen noch mit geriebenem Käse bestreuen. Grünen Kopfsalat dazu servieren.