

## Spargelauflauf mit Nudeln

In der Spargelsaison sollte man sich dieses Rezept nicht entgehen lassen. Der Spargelauflauf mit Nudeln ist ein leichtes und leckeres Gericht aus der Frühlingsküche.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

360 g	<a href="#">Penne</a> (oder andere Nudeln)
1 Bund	<a href="#">Spargel</a>
1 EL	<a href="#">Butter</a>
160 g	Schinken (von der Pute)
160 g	<a href="#">Käse</a>
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
300 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
1 Handvoll	Kräuter (nach Wahl)
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Zucker
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
	<a href="#">Butter</a> (für die Form)
	Brösel (für die Form)

## Zubereitung

1. Für den Spargelauflauf mit Nudeln zuerst die Nudeln in einem großen Topf mit Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest kochen. Abgießen, kurz abschrecken und abtropfen lassen. Backofen auf 170°C vorheizen.
2. In der Zwischenzeit die holzigen Enden vom Spargel abschneiden. Verwendet man weißen Spargel, diesen schälen. Einen großen Topf mit Salzwasser erhitzen, Zucker und etwas Butter hineingeben und aufkochen lassen.

3. Spargel darin bissfest kochen, der grüne Spargel braucht hierfür je nach Dicke der Spargelstangen 3-5 Minuten, der weiße Spargel 10-12 Minuten. Den bissfesten Spargel abseihen und in 3-4 cm lange Stücke schneiden.
4. Butter in einer Pfanne erhitzen. Schinken in Streifen schneiden und in der Pfanne kurz anrösten, vom Herd nehmen. Eier und Schlagobers in einer Schüssel verrühren und kräftig salzen, pfeffern und mit Muskatnuss abschmecken.
5. Käse reiben. Nudeln vorsichtig mit dem Spargel, dem Schinken und der Hälfte des geriebenen Käses vermengen. Die Kräuter nach Wahl waschen, trockentupfen, fein hacken und unterrühren.
6. Eine Auflaufform mit Butter einfetten und mit Bröseln ausstreuen. Die Nudel-Spargel-Mischung hineinfüllen, mit der Eiermasse begießen und 15 Minuten im Ofen backen. Den restlichen Käse mit etwas Semmelbrösel vermischen, über dem Auflauf verteilen und weitere 15 Minuten backen lassen. Herausnehmen und servieren.

## **Tipp**

Zum Spargelauflauf mit Nudeln schmeckt ein frischer grüner Salat.