

Spargel–Nudel Auflauf

Zutaten

500 g Bunte Spiralnudeln

750 g Spargelköpfe oder Stangen in mundgerechte Stücke schneiden

gekochter Schinken nach Bedarf

500 g Käse–Sahne Sauce: entweder Fertigprodukt oder selbstgemacht

Reibekäse (z.B. Gouda od. Emmentaler)

Zubereitung

Die Spargel bissfest kochen, die Nudel im Spargelwasser ebenfalls bissfest kochen und mit den Spargelstücken mischen. In eine Auflaufform geben und bei Bedarf mit Schinkenwürfeln mischen. Die Sauce darüber gießen und mit Reibekäse bestreuen.

Zubereitungsdauer

Bei 170° – 180° ca. 15 Min. überbacken.