

Kochen mit Klaus

Spargel-Maccheroni-Auflauf

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- Je 500 g weißer & grüner Spargel, 1 Zwiebel, 150 g Kochschinken, 150 g Rohschinken, Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft,
- 250 g kurze Maccheroni, 200 g Joghurt, 500 ml Hollandaise light,
- 1 Pck. Helle Sauce, 200 g gerieb. Gouda, Schnittlauch, Petersilie

Zubereitung:

1. Weißen Spargel ganz, grünen im unteren Drittel schälen, Enden abschneiden u. in Stücke schneiden. Zwiebeln klein, Schinken mittel würfeln. Maccheroni nach Angabe zubereiten.



2. Zwiebeln in Butter glasig dünsten, Spargel einige Min. mitbraten. Hollandaise, Joghurt u. helle Sauce zufügen, weitere 10 Min. köcheln lassen. Mit Pfeffer, Zucker u. Zitronensaft würzen. Schinken u. Kräuter unterheben u. alles in eine Auflaufform füllen.



3. Gouda auf dem Auflauf verteilen u. 30 Min. überbacken.



Tipp des Chaoten: Mit frischer Petersilie garniert servieren.

