

Kochen mit Klaus

Spargel-Nudelaufbau mit Schinken

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 250 g Champignons, 1 Zwiebel, 1 Knobizehe, 1 kg weißer Spargel,
- 200 g Schwarzwälder Schinken, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Zucker,
- 300 g Bandnudeln, 80 g Parmesan, 500 ml Milch, 5 Eier, TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Pilze putzen u. in Scheiben schneiden, Zwiebel, Knobi klein würfeln u. mit Pilzen in heißer Butter glasig dünsten. Salzen u. pfeffern. Nudeln nach Angabe garen, abgießen, Petersilie u. Pilze unterheben.



2. Spargel schälen, Enden abschneiden. Mit Salz, Zucker u. Zitronensaft ca. 15 Min. im Dampfgarer zubereiten. Schinken in einer Pfanne anbraten, auf Küchenpapier abtropfen lassen.



3. Parmesan fein reiben, ½ mit Milch u. Eiern verquirlen, salzen u. pfeffern. Nudeln, Spargel u. Schinken nebeneinander in eine gefettete Auflaufform legen. Mit Eiermilch übergossen u. restl. Käse bestreut bei 180°C ca. 45-60 Min. goldbraun backen (Evtl. abdecken).



Tipp des Chaoten: Dazu einen kühlen Rose reichen.

