

Spargel-Nudel-Auflauf mit Schwarzwälder Schinken für 4 Personen

- 1 1/2 kg weißer Spargel
- 1 EL grüne Pfefferkörner, eingelegt
- 200 g Tagliatelle Nudeln
- 1/2 Bund Petersilie
- 8 Scheiben Schwarzwälder Schinken
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 300 ml Milch, 1,5 % Fett
- 60 g Parmesan, gerieben
- 4 Eier
- 1/2 TL Zucker
- 1 Becher saure Sahne
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Den Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. 1 l Wasser mit Salz und Zucker aufkochen lassen, die Spargelstangen darin ca. 15–20 Min. garen. Herausnehmen und gut abtropfen lassen. Die Petersilie und den Schnittlauch waschen, putzen und trocken schütteln. Petersilie fein hacken, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und beiseite stellen. Eier, saure Sahne, Parmesankäse und Milch gut miteinander verquirlen. Die Kräuter und Pfefferkörner unterrühren, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Tagliatelle ins kochende Wasser geben und bissfest garen. Eine Auflaufform einfetten, in die Mitte die Spargelstangen einfüllen und die gegarten Nudeln ringsum gleichmäßig verteilen. Schinkenscheiben aufrollen, auf die Nudeln setzen und mit der Eiermilch gleichmäßig begießen. Bei ca. 175 °C (Ober-, Unter-Hitze) ca. 45 Min. stocken lassen.



Gesund essen, besser leben.