

Farfalle-Spargel-Schinken-Auflauf

Nudelauflauf

Zutaten für 2 Portionen :

200 g Farfalle-Nudeln,
5 Stangen Spargel Kl.1
100 g gekochten Schinken,
in dünnen Scheiben

Für den Eieguss :

2 Eier,
200 g saure Sahne,
2 EL Sahne,
Salz, Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss.

Olivenöl zum Ausfetten der Auflaufform.

50 g kräftiger Bergkäse
geraspelt.

Zubereitung :

Für den Farfalle-Spargel-Schinken-Auflauf den Spargel schälen und in 10 Minuten bissfest kochen. Die Farfalle-Nudeln nach Packungsangabe bissfest garen. Die Schinkenscheiben in kleine Stücke schneiden.

Den Backofen auf 200 °C Ober- Unterhitze vorheizen. Eine feuerfeste Glasform mit Olivenöl ausfetten.

Die Halbe Menge der Farfalle-Nudeln einfüllen. Die Schinkenstücke darauf verteilen. Den gegarten Spargel in etwa 3 cm lange Stücke schneiden und darüber verteilen. Die restlichen Nudeln darüber verteilen.

In einer Glasschüssel mit dem Schneebesen die Eier mit der sauren Sahne verquirlen. Die süße Sahne untermischen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss **kräftig** würzen. (Die Nudeln nehmen viel Salz auf.) Den geriebenen Käse untermengen.

Die Eiermasse gleichmäßig über den Nudelaufbau gießen. Bei 200 °C Ober-Unterhitze ca. 45 Min. offen backen. Gegen Ende der Backzeit den Nudelaufbau abdecken.

Hinweis : Die Auflaufform für den Nudelaufbau sollte so bemessen sein, dass er etwa 8 bis 10 cm hoch wird. Die Garzeit für den Nudelaufbau richtet sich nach der Auflaufform. Die Zeitangabe gilt für eine Glasform, Keramikformen brauchen länger bis sie heiß sind. Die Eiermasse muss vollständig gestockt sein.

