

Nudelnester mit Lachs und Spargel

Zubereitung

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen. Grünen Spargel waschen, evtl. das untere Drittel schälen und in Stücke schneiden. Weißen Spargel waschen, schälen und in Stücke schneiden.

In einem Topf 2 l Wasser mit Gemüsewürfel und Zucker zum Kochen bringen. 10 g Butter zufügen und weiße Spargelstücke zugeben. Nach 10 Min. die grünen Spargelstücke zugeben und weitere 10 Min. garen. Spargelstücke herausnehmen. Tagliatelle nach Anweisung auf der Packung zubereiten. Auf ein Backblech 8 Nudelnester setzen (Nudeln mit einer Gabel zu einem Nest aufdrehen).

Räucherlachs in Streifen schneiden und mit den Spargelstücken auf die Nudelnester legen. In einem Topf Thomy Hollandaise unter Rühren erwärmen. Die Sauce auf den Nudelnestern verteilen. Im Backofen ca. 10 Min. gratinieren.



Zutaten

150 g Räucherlachs

500 g weißer Spargel

500 g grüner Spargel

2 l Wasser

1/8 l kaltes Wasser

1/2 TL Zucker

2 Maggi Gemüsesuppenwürfel

300 g Tagliatelle oder breite Bandnudel

1 Pkg. Thomy Sauce Hollandaise

135 g Butter