

Spargel-Pilz-Gratin

Für 6 Personen

1 kg Spargel
1 Prise Salz
1 Stange Lauch
Schwarzer Pfeffer
400g braune Champignons
200g Schinken
125g Käse
2 TL gehackte Petersilie
250 g Nudeln
Bechamelsoße :
Mehl
Milch
Butter
Muskatnuss

Hauptspeise

Nudeln bissfest kochen. Ofen auf 180°C vorheizen.

Lauch, Pilze, Schinken und Spargel in Stücke schneiden. Den Lauch mit Schinken kurz anbraten und die Pilze mit dem Spargel untermischen. Mit Salz und Pfeffer und geschnittene Petersilie würzen.

Bechamelsoße: Butter in einem Topf auflösen mit Mehl vermengen und mit Milch aufgießen. Mit Salz Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Die Nudeln in einer Auflaufform geben. Die Spargel-Pilz-Mischung darüber verteilen und anschließend über das Ganze die Bechamelsoße gießen. Mit Käse bestreuen und 20 min bei 180°C knusprig gratinieren!

Rezept: Bio-Hofmann

