

# Spargelpasta aus dem Ofen



## Zutaten (für 1 Blech ca. 40,5 x 30 cm)

- 300 g Farfalle (ungekocht)
- 500 g Spargel (weiß oder grün)
- 1 Zwiebel
- 200 g Schinken
- 600 ml Gemüsebrühe
- 150 ml Sahne
- 250 ml Sauce Hollandaise
- 150 g Mozzarella
- 1-2 EL frische oder gefrorene Kräuter

## Zubereitung

1. Spargel vorbereiten:
2. Weißen Spargel schälen, grünen nicht
3. In 2-3 cm große Stücke schneiden
4. Zwiebel schälen und fein würfeln
5. Schinken in kleine Würfel schneiden
6. Gemüsebrühe, Sahne und Sauce Hollandaise verrühren
7. Kräuter unter die Soße mischen
8. Ungekochte Farfalle auf das Blech geben
9. Spargel, Schinken und Zwiebel darauf verteilen
10. Alles gleichmäßig mit der Soße übergießen
11. Wichtig: Nudeln müssen gut bedeckt sein
12. In den kalten Ofen schieben
13. Backen:
14. Ofenstein: 220 °C
15. Blech: 200 °C Ober-/Unterhitze oder 180 °C Umluft
16. Ca. 35-40 Minuten
17. Nach ca. 20-25 Minuten Mozzarella darüber geben
18. Fertig backen, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist