

Spargel Pasta aus dem Ofen



Zubereitung

1. Ofen vorheizen:
200 °C (Ofenstein) oder 180 °C
Ober-/Unterhitze

1. Nudeln ungekocht auf dem Blech oder Ofenstein verteilen
2. Spargel waschen & schneiden
3. Tomaten halbieren
4. Zwiebel fein würfeln
5. Alles zusammen mit Schinkenwürfeln auf den Nudeln verteilen
6. Sauce-Zutaten verrühren und darüber gießen
7. Ca. 40 Minuten backen
8. Anschließend gut vermengen und servieren

Zutaten (Blech 30 x 40 cm)

- 300 g rohe Nudeln (z. B. Spaghetti oder Bandnudeln)
- 500 g grüner Spargel (oder weißer Spargel)
- 250 g Cherrytomaten
- 125 g Schinkenwürfel
- 1 Zwiebel
- Sauce:
- 700 ml Gemüsebrühe
- 250 ml Sauce Hollandaise
- 400 ml Sahne

ALEXANDRAS
FOOD LOUNGE