

Nudel-Spargel-Auflauf

6 Portionen

1 kg	Spargel
500 g	Penne
60 g	Butter
60 g	Mehl
150 ml	Wein, weiß
200 ml	Sahne
1 EL	Zitronensaft
1 Prise	Muskat
	Salz
5	Eier
8 EL	Milch
250 g	Schinken, gewürfelt
200 g	Käse, gerieben



Spargel schälen, in 5 cm lange Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen (er sollte noch Biss haben), abtropfen lassen, dabei das Kochwasser auffangen.

Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest garen und abgießen.

Die Butter erhitzen und Mehl darin anschwitzen.
200 ml des Spargelwassers, Wein und Sahne angießen,
aufkochen lassen und mit Zitronensaft, Salz und Muskat abschmecken.

Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen.

Die Eier mit Milch verquirlen, den Schinken zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Nudeln in eine gefettete Auflaufform geben und die Eier-Milch-Mischung darüber verteilen.

Den Spargel darauf geben, die Béchamelsauce darüber gießen,
mit Käse bestreuen ca. 20 Minuten goldbraun backen.