

Spargel-Makkaroni

1 kg weißer Spargel
500 g grüner Spargel
500 g Makkaroni, ungekocht
150 g Emmentaler

Soße:

50 g Butter
80 g Mehl
400 g Milch
200 g Sahne
1,5 TL Salz
1-2 Prisen Muskat
1-2 Prisen weißen Pfeffer



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Makkaroni in kochendem Salzwasser al dente kochen, abgießen und kurz abschrecken.

Weißer Spargel komplett schälen, vom grünen Spargel nur das letzte Drittel, Enden abschneiden.

Weißer Spargel in kochendem Wasser mit etwas Salz und Zucker je nach Dicke der Stangen ca. **8-10 min.** garen. Den grünen Spargel die letzten **5 min.** mitgaren.

Für die Soße Butter schmelzen (im TM: **2 min./100 Grad/Stufe 1**).

Mehl einrühren (im TM: **1 min./100 Grad/Stufe 1**), Milch, Sahne, Salz, Muskat und Pfeffer einrühren und aufkochen lassen (im TM: **8 min./100 Grad/Stufe 3**).

Nun abgetropfte Makkaroni und abgetropften Spargel in Schichten abwechselnd in die Ofenhexe geben. Mit der Soße bedecken, Käse mit der groben Microplane reiben und über die Soße streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze** auf mittlerer Stufe ca. **30 min.** überbacken.

Tipp:

Makkaroni und Spargel können vor dem Kochen schon in Stücke zerkleinert werden und dann einfach mit der Soße in der Ofenhexe vermischt werden, es lässt sich dadurch etwas besser portionieren. Die Sahne kann komplett durch Milch ersetzt werden.

Die Menge reicht gut für 4 Erwachsene und kann auch halbiert werden.