



Nudelnester mit Lachs und Spargel

Zutaten

- 500 g weißer Spargel
- 500 g grüner Spargel
- 0,5 TL Zucker
- 110 g Butter
- 300 g Tagliatelle
- 150 g Räucherlachs
- 1 Beutel MAGGI Für Genießer Sauce Hollandaise
- 125 ml Wasser
- etwas Salz

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Grünen Spargel waschen, evtl. das untere Drittel schälen und in Stücke schneiden. Weißen Spargel waschen, schälen und in Stücke schneiden. In einem Topf Salzwasser (ca. 2 l) mit Zucker zum Kochen bringen. 10 g Butter zufügen und weiße Spargelstücke zugeben. Nach 10 Min. die grünen Spargelstücke zugeben und weitere 10 Min. garen. Spargelstücke herausnehmen.
3. Tagliatelle nach Anweisung auf der Packung zubereiten. Auf ein Backblech 8 Nudelnester setzen (Nudeln mit einer Gabel zu einem Nest aufdrehen). Räucherlachs in Streifen schneiden und mit den Spargelstücken auf die Nudelnester legen.
4. In einem Topf Maggi Für Genießer Sauce Hollandaise mit dem Schneebesen in Wasser einrühren. Unter Rühren zum Kochen bringen. 100 g Butter in Stücke schneiden und bei geringer Wärmezufuhr gut unterschlagen, bis sie geschmolzen ist. Sofort von der Kochstelle nehmen. Die Sauce auf den Nudelnestern verteilen. Im Backofen ca. 10 Min. gratinieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	64 g
Energie	624 kcal
Fett	31 g
Protein	23 g

⌚ 45 Minuten

⊕ 4 Portionen