

## Spargel-Maccheroni-Auflauf

ofenfeste Form (24 x 24 cm)  
200 g Maccheroni (oder eine andere kurze Pasta)  
500 g grünen Spargel  
500 g weißen Spargel  
250 ml Milch  
250 ml Obers  
20 g Butter  
3 EL Mehl  
frisch geriebene Muskatnuss  
Salz  
frisch gemahlene schwarzen Pfeffer  
170 g Emmentaler



Die weißen Spargelstangen zur Gänze schälen, bei den grünen eventuell das untere Drittel. Die holzigen Enden abschneiden und gemeinsam mit den Schalen aufheben.

In einem Spargeltopf Wasser aufkochen, salzen und den Spargel darin bissfest kochen. Abhängig von der Stangendicke dauert das etwa 5 bis 10 Minuten.

Den Spargel im eiskalten Wasser abschrecken.

Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

Die Schalen und Enden mit Wasser bedecken, salzen und ca. 15 Minuten kochen.

Den Spargelsud in einen Topf abgießen und die Pasta darin etwa 5 Minuten kochen. Etwas Kochwasser aufheben.

Abgießen, kurz mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

Milch und Obers in einem kleinen Topf aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Die Butter erhitzen und das Mehl einrühren. Wenn sich die Masse gut verbunden hat und vom Topfboden löst mit der Milch-Obers-Mischung vermischen und aufkochen.

Etwa fünf Minuten leise köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren, damit sich die Béchamelsauce nicht anlegt. Wenn sie zu dick wird, etwas Spargelsud angießen.

Die ofenfeste Form mit etwas Olivenöl oder Butter ausstreichen und eine Lage Spargel einschichten, mit der Hälfte der Pasta auffüllen. Darauf ein Drittel der Béchamelsauce verteilen.

Als nächste Schicht den grünen Spargel und die restliche Pasta auflegen und mit der Béchamelsauce bedecken.

Den Emmentaler grob reiben.

Den Auflauf im vorgeheizten Backrohr 30 Minuten backen.

Danach den geriebenen Emmentaler gleichmäßig verteilen und noch weitere 10 – 15 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist.

Den Auflauf ein paar Minuten in der Form rasten lassen und dann servieren.