Nudelnester mit Lachs und Spargel

fuer 2 Personen

Zutaten

1 Packung/en	Sauce Hollandaise
1 Tl	Broetchen, altbacken
1/2 Tl	Bruehe, Gemuese
1/2 Tl	Zucker
150 g	Lachs, geraeuchert
250 g	Bandnudeln
500 g	Spargel
500 g	Spargel, gruen

GrÃ¼nen Spargel waschen, ggf. das untere Drittel schÃ¤len, weissen Spargel schÃ¤len. Beides in mundgerechte StÃ¼cke schneiden. 1 l Wasser mit GemÃ¼sebrÃ¼he und Zucker zum Kochen bringen, etwas Butter hinzufÃ¼gen und den Spargel darin bissfest garen. Ggf. grÃ¼nen Spargel frÃ¼her raus nehmen. Bandnudeln al dente kochen, Sauce nach Packungsanweisung zubereiten. Auf ein Backblech 8 Nudelnester setzen (die Nudeln dafÃ¼r mit einer Gabel zu Nestern drehen). Lachsstreifen zurecht schneiden und mit den SpargelstÃ¼cken auf die Nester legen. Warme Sauce auf den Nestern verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 10 Minuten gratinieren.