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

Gruenen Spargel waschen, ggf. das untere Drittel schaelen, weissen Spargel schaelen. Beides in mundgerechte Stuecke schneiden. 1 l Wasser mit GemuesebrÃ¼he und Zucker zum Kochen bringen, etwas Butter hinzufÃ¼gen und den Spargel darin bissfest garen. Ggf. gruenen Spargel frueher raus nehmen. Bandnudeln al dente kochen, Sauce nach Packungsanweisung zubereiten. Auf ein Backblech 8 Nudelnester setzen (die Nudeln dafuer mit einer Gabel zu Nestern drehen). Lachsstreifen zurecht schneiden und mit den Spargelstuecken auf die Nester legen. Warme Sauce auf den Nestern verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 10 Minuten gratinieren.