



Nudelnester mit Lachs und Spargel

fuer 2 Personen

Zutaten

- 1 Packung/en Sauce Hollandaise
- 1 TI Broetchen, altbacken
- 1/2 TI Bruehe, Gemuese
- 1/2 TI 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 Gemuesebruehe und Zucker zum Kochen bringen, etwas Butter hinzugeben 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.