

Pasta-Gratin mit grünen Spargeln



Zutaten

- Salz
- 300 g Rigatoni, ersatzweise Penne
- 500 g Spargeln, grün
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 1 Dose Pelatitomaten, gehackt, (400 g)
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 25 g Butter
- 1 Esslöffel Mehl
- 5 dl Milch
- 100 g Sbrinz, gerieben
- Muskatnuss, frisch gerieben
- Butterflöckchen

Zubereitung

Für 4–5 Personen

1 Reichlich Salzwasser aufkochen. Die Teigwaren darin auf mittlerem Feuer knapp bissfest garen.

2 Inzwischen die Enden der Spargeln grosszügig um einen Drittel kürzen; wenn nötig den hinteren Teil der Spargelstangen schälen. Die Spargeln schräg in Stücke schneiden, deren Länge ungefähr den Rigatoni oder Penne entspricht.

3 In einer Bratpfanne oder in einem Wok das Olivenöl erhitzen. Die Spargeln darin auf grossem Feuer unter gelegentlichem Wenden etwa 5 Minuten braten. Dann die Tomaten beifügen und alles noch 2 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Beiseitestellen.

4 Die Teigwaren abschütten und abtropfen lassen. Sofort mit der Spargelsauce mischen und alles in eine gut ausgebutterte Gratinform verteilen.

5 In einer kleinen Pfanne die Butter schmelzen. Das Mehl beifügen und unter Rühren 1 Minute andünsten. Dann langsam unter Weiterrühren die Milch dazugiessen. Aufkochen und die Sauce auf kleinem Feuer 5 Minuten kochen lassen. Dann die Hälfte des Sbrinz (50 g) beifügen und die Sauce mit Salz, Pfeffer sowie Muskatnuss würzen. Über die Teigwaren verteilen.

6 Den Gratin mit dem restlichen Sbrinz (50 g) bestreuen und mit einigen Butterflocken belegen.

7 Den Spargel-Teigwaren-Gratin im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille 20–25 Minuten überbacken.

(Quelle: wildeisen.ch)