

Omas Rezeptesammlung

Großmutter's Frühlingsmakkaroni

Stichworte: Makkaroni, Nudel, Spargel, Italienisch

6	Essl. Butter,	300 g	Makkaroni,
1	Teel. Zucker,	6	Essl. Parmesankäse (gerieben),
1	kg Spargel,	2	Eier (verquirlt),
300 g	Ricotta,		Salz,
4	Essl. Milch,		Pfeffer,
	Salz,		Muskatnuss
	Pfeffer,		

Die Spargel schälen und in 2 cm lange Stücke schneiden. In leichtem Salzwasser, dem 1 EL Butter und 1 TL Zucker beigefügt wurde, 5 Minuten kochen.

Danach Spargel aus dem Sud nehmen und abtropfen lassen. 3 EL Butter schmelzen, die Spargelstücke darin ringsum anbräunen. Ricotta, Milch, Salz und Pfeffer miteinander verrühren, bis eine glatte Mischung entsteht.

Die Makkaroni in Salzwasser al dente kochen, abtropfen lassen und mit der Hälfte des Parmesankäses und 2 EL Butter vermengen.

Eine Lage Makkaroni in eine eingefettete Auflaufform füllen, darüber die Spargel verteilen und die Hälfte der Ricotta-Creme darüber geben. Darauf wieder Makkaroni, Spargel und Ricotta-Creme.

Die Eier mit dem restlichen Parmesankäse vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und über den Auflauf geben. In dem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.