

Tubetti - Auflauf mit Spargel und Erbsen (Teglia di T ...

Kategorien: Teigware, Nudeln, Spargel, Erbsen

Zutaten für: 4 Personen

350	Gramm	Tubetti
100	Gramm	Fontina-Kaese
350	Gramm	Spargel
1		Zwiebel
70	Gramm	Butter
150	Gramm	Erbsen
2	Essl.	Geriebener Parmesan
		Salz, Pfeffer

Anleitung:

1 . Den Fontina in duenne Scheiben schneiden. Den Spargel waschen, putzen und in Stuecke schneiden, die Spitzen jedoch ganz lassen. Die Zwiebel schaelen und fein hacken.

2. In einem Kochtopf 40 g Butter erhitzen und die Haelfte der gehackten Zwiebel darin glasig duensten. Die Spargelstuecke zugeben und mit einer Prise Salz und Pfeffer wuerzen. Bei schwacher Hitze zugedeckt 7 bis 8 Minuten koecheln lassen und dann vom Herd nehmen.

3. Die restliche Butter in einem Topf erhitzen und den Rest der gehackten Zwiebel darin glasig duensten. Die Erbsen zugeben und ein paar Minuten kochen lassen. Anschliessend 2 bis 3 Essloeffel Wasser zugeben und mit einer Prise Salz und frisch gemahlenem Pfeffer wuerzen. Den Topf zudecken und bei schwacher Hitze weitere 8 bis 10 Minuten koecheln lassen. Den Spargel zugeben und kurz erhitzen.

4. In der Zwischenzeit in einem grossen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Nudeln darin bissfest garen. Abgiessen und mit der ErbsenSpargel-Mischung vermengen.

5. Eine Lage der Mischung in eine feuerfeste Form geben und darauf einige Fontinascheiben und etwas geriebenen Parmesan verteilen.

Darauf eine weitere Lage der Pasta-Mischung geben und wiederum Kaese darauf verteilen. Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Den Auflauf in einem vorgeheizten Ofen bei 180 GradC (Gas Stufe 2-3, Umluft 180 GradC) 10 bis 12 Minuten ueberbacken, bis der Kaese goldbraun ist.

Tipp: Spargel laesst sich leichter in Stuecke schneiden, wenn er geschaelt ist. Man vermeidet damit auch, dass die Spargelstange beim Kochen holzig wird. Spargel schaelt man von oben kurz unter der Spitze .nach unten bis zum Ende der Stange.

: O-Titel : Tubetti - Auflauf mit Spargel und Erbsen (Teglia di tubetti con asparagi e piselli)