

Penne-Auflauf mit Spargeln und Lachs

Zutaten für 4 Personen

Auflauf

500 g	Grüne Spargeln	Unteres Drittel schälen, in mundgerechte Stücke schneiden.
250 g	Penne	
200 g	Rauchlachs	Zerzupfen
1 Bund	Schnittlauch	Fein Schneiden
½ TL	Paprika	
etwas	Pfeffer	Spargel und Penne im Salzwasser knapp al dente kochen, abgiessen, kalt abspülen, abtropfen, in die vorbereitete Form geben. Lachs und Schnittlauch daruntermischen. Mit Paprika und Pfeffer würzen.

Guss

40 g	Béchamel & Velouté	
5 dl	Milch	40g Butter, Margarine oder Öl zerlassen, den Inhalt des Beutels begeben und verrühren. 5 dl Milch oder vegane Alternativen angiesen, unter stetem Rühren aufkochen und 1-2 Min. köcheln lassen. Die Hälfte vom Käse begeben.
100 g	Käse	Die Béchamel & Veloute Sauce über den Auflauf giessen, den restlichen Käse darauf verteilen. Ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens backen.



Die verwendeten Vital-Cuisine-Gewürze:

Béchamel & Velouté