

Penne - Quark - Gratin

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln, Küche, Gratin

Zutaten für: 4 Portionen

250	Gramm	Doerrobst, gemischt
50	Gramm	Rosinen
150	ml	Orangensaft
300	Gramm	Penne
100	Gramm	Haselnuesse; grob gehackt
250	Gramm	Quark, halbfett
2	Pack.	Vanillezucker
80	Gramm	Zucker
2		Eier

Anleitung:

Zwetschgen entsteinen, alle Fruechte halbieren. Mit den Rosinen im Orangensaft 1 Stunde einweichen. Penne al dente kochen, dann abgiessen und kalt abschrecken. Quark, Vanillezucker, Zucker und Eier gut verruehren und mit saemtlichen Zutaten vermengen. In eine Auflaufform geben und in dem 220°C heissen Ofen waehrend 15 Minuten gratinieren.