

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.