

Rezept

Nudelauflauf mit Zwetschgen

Ein Rezept von Nudelauflauf mit Zwetschgen, am 10.06.2023

Zutaten

1/2 l Milch	100 g Zucker
200 g Spaghetti oder ganz feine Bandnudeln	500 g Zwetschgen
150 g frischer cremiger Ricotta	3 Eier (Größe M)
60 g Butter + Butter für die Form	50 g Semmelbrösel
1 TL gemahlener Zimt	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 zum Sattessen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 720 kcal

Zubereitung

1. Milch in einen Topf schütten, die Hälfte vom Zucker einrieseln lassen, zum Kochen bringen. Nudeln einmal durchbrechen, einlegen und 5-6 Minuten leise köcheln lassen, bis sie biegsam sind und die Milch fast aufgesogen haben. Mit dem Rest der Flüssigkeit in eine Schüssel füllen.
2. Die Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Den Ricotta mit den Eiern und dem übrigen Zucker verquirlen.
3. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine hitzebeständige Form mit Butter ausstreichen. Nudeln, Zwetschgen und Eiercreme locker mischen und in die Form füllen.
4. Die Butter in kleine Stücke hacken und mit den Semmelbröseln und dem Zimt locker mischen, auf dem Nudelauflauf verteilen. In den Ofen (Umluft 160 Grad) auf die mittlere Schiene schieben und etwa 35 Minuten backen, bis die Bröselhaube schön braun ist. Heiß oder lauwarm essen.