Rezept

Schwarzwälder Nudelgratin

Ein Rezept von Schwarzwälder Nudelgratin, am 14.06.2025

Zutaten

	Salz
ca. 2 TL	Butter für die Formen
2	Eier
1 Päckchen	Vanillezucker
2 EL	Mandelblättchen
125 g	kleine Nudeln mit kurzer Garzeit (z. B. Mini-Farfalle)
175 g	entsteinete Sauerkirschen (aus dem Glas)
100 g	Sahne oder 100ml Milch
1-2 EL	Zucker
	nach Belieben 2 EL Schokoraspeln zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen als Hauptgericht, für 4 als Dessert | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Für die Nudeln gut 1 l Wasser zum Kochen bringen. Den Backofen auf 225° (Umluft 200°) vorheizen. Das Nudelwasser salzen und die Nudeln darin nach Packungsanweisung sehr bissfest garen.

2. Inzwischen zwei Portions-Gratinformen (18-20 cm Ø) oder vier ofenfeste tiefe Teller mit Butter ausstreichen. Die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen und auf die Formen verteilen. Die Nudeln in ein Sieb abgießen, gut abtropfen lassen und mit den Kirschen mischen.

3. Die Eier mit Sahne oder Milch, Vanillezucker und Zucker verquirlen. Über Nudeln und Kirschen verteilen. Mit den Mandelblättchen bestreuen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 15 Min. gratinieren. Nach Belieben vor dem Servieren mit Schokoraspeln bestreuen.