

# DIE KOCHBOX

100 leckere Koch-Ideen  
auf praktischen  
Rezeptkarten

**G|U**





FLEISCH



Rezept: Huhn mit Paprika und Erdnüssen, Bild: Barbara Bonisolli, Text: Cornelia Schinharl; Rezept: Rotes Curry mit Bambus, Bild: Ulrike Schmid, Sabine Mader, Text: Margit Proebst; Rezept: Schweinefleisch süß-sauer, Bild: Ulrike Schmid, Sabine Mader, Text: Margit Proebst; Rezept: Pfannkuchen mit Pilz-Schnitzel-Füllung, Bild: Jörn Rynio, Text: Tanja Dusy; Rezept: Kalbsschnitzel mit Tomaten, Bild: Barbara Bonisolli, Text: Reinhardt Hess; Rezept: Cordon bleu, Bild: Barbara Bonisolli, Text: Reinhardt Hess; Rezept: Chili con Carne, Bild: Wolfgang Schardt, Text: Marco Seifried; Rezept: Spaghetti alla bolognese, Bild: Wolfgang Schardt, Text: Marco Seifried; Rezept: Gnocchi-Tomaten-Pfanne, Bild: Wolfgang Schardt, Text: Marco Seifried; Rezept: Hackbällchen in Tomatensauce, Bild: Wolfgang Schardt, Text: Marco Seifried; Rezept: Gefüllte Ciabatta, Bild: Wolfgang Schardt, Text: Marco Seifried; Rezept: Cheeseburger Italia, Bild: Wolfgang Schardt, Text: Marco Seifried; Rezept: Kartoffel-Hack-Spieße, Bild: Wolfgang Schardt, Text: Marco Seifried; Rezept: Fleischpflanzerl, Bild: Jörn Rynio, Text: Petra Casparek, Erika Casparek-Türkkan; Rezept: Gaisburger Marsch, Bild: Wolfgang Schardt, Text: Anne-Katrin Weber; Rezept: Linsen-Kürbis-Eintopf, Bild: Wolfgang Schardt, Text: Anne-Katrin Weber; Rezept: Geflügel-Spinat-Pita, Bild: Wolfgang Schardt, Text: Brigitta Stuber; Rezept: Flammkuchen, Bild: Wolfgang Schardt, Text: Brigitta Stuber; Rezept: Lammcurry mit Spinat, Bild: Maike Jessen, Text: Birgit Rademacker; Rezept: Rindfleisch mit Bohnen, Bild: Maike Jessen, Text: Birgit Rademacker; Rezept: Pilz-Geschnetzeltes, Bild: Maike Jessen, Text: Birgit Rademacker; Rezept: Hähnchen-Linsen-Pfanne, Bild: Maike Jessen, Text: Birgit Rademacker; Rezept: Zitronenhuhn, Bild: Maike Jessen, Text: Birgit Rademacker; Rezept: Cassoulet aus der Pfanne, Bild: Maike Jessen, Text: Birgit Rademacker; Rezept: Pfannen-Gyros mit Kürbis, Bild: Anke Schütz, Text: Martina Kittler; Rezept: Schinkenrollen, Bild: Jörn Rynio, Text: Cornelia Schinharl; Rezept: Afrikanischer Hähnchen-Erdnusstopf, Bild: Nicky Walshzog, Text: Martina Kittler; Rezept: Wurst-Auberginen-Pfanne, Bild: Jana Liebenstein, Text: Cornelia Schinharl; Rezept: Cevapcici, Bild: Wolfgang Schardt, Text: Marco Seifried; Rezept: Hack-Saté-Spieße mit Erdnussdip, Bild: Wolfgang Schardt, Text: Marco Seifried

# HUHN MIT PAPRIKA UND ERDNÜSSEN



Für 4 Personen

25 Min. Zubereitung

Pro Portion ca. 570 kcal,  
50 g EW, 32 g F, 13 g KH

## ZUTATEN

- 700 g** Hähnchenbrustfilet
- 2 TL** Speisestärke
- je 1** rote und gelbe Paprikaschote
- 6** getrocknete Chilischoten
- 5 EL** Sojasauce
- 5 EL** Reiswein
- 2 EL** dunkler Reisessig
- 3 TL** Zucker
- 5 EL** Öl
- 125 g** Erdnusskerne  
Salz  
Korianderblättchen  
zum Bestreuen

## ZUBEREITUNG

Das Hähnchenfleisch in 1 cm große Würfel schneiden und mit der Speisestärke mischen. Die Paprikaschoten waschen, putzen und in Rauten oder Würfel schneiden. Die Chilischoten im Mörser zerstoßen. Die Sojasauce mit dem Reiswein, dem Essig, dem Zucker und 75 ml Wasser verrühren.

Das Öl im Wok oder einer großen Pfanne erhitzen. Die Erdnusskerne darin unter Rühren etwa 1 Min. braten, dann herausnehmen. Paprika mit Chili im Öl bei starker Hitze etwa 1 Min.

braten, an den Rand schieben. Das Hühnerfleisch unter Rühren 2 – 3 Min. braten, bis es nicht mehr rosa ist. Mit der Sauce ablöschen und einmal gut aufkochen. Die Nüsse untermischen und heiß werden lassen. Das Huhn mit Salz abschmecken und mit Koriander bestreuen.

# PFANNKUCHEN MIT PILZ-SCHNITZEL-FÜLLUNG



Für 4 Personen

1 Std. Zubereitung

Pro Portion ca. 535 kcal,  
38 g EW, 26 g F, 38 g KH

## ZUTATEN

- 200 g** Mehl
- Salz
- ½ TL** Backpulver
- 500 ml** Milch
- 4** Eier
- Fett zum Backen

### Für die Füllung:

- 400 g** Schweineschnitzel
- 200 g** Champignons
- 1** Zwiebel
- 2 EL** Butterschmalz
- Salz | Pfeffer
- 80 ml** Fleischbrühe
- 150 ml** saure Sahne
- 1 TL** Senf
- 1 EL** frisch gepresster Zitronensaft
- ¼ Bund** Petersilie

## ZUBEREITUNG

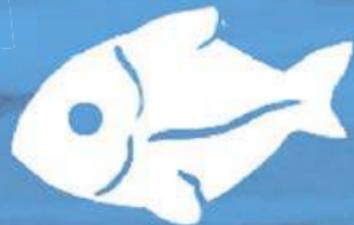
Für die Pfannkuchen Mehl mit 1 Prise Salz und Backpulver mischen, dann die Milch und anschließend die Eier unterrühren und mit dem Schneebesen oder Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren. Zugedeckt ca. 15 Min. quellen lassen.

Inzwischen für die Füllung das Fleisch schnetzeln. Pilze sauber reiben und vierteln. Zwiebel schälen und würfeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, darin das Fleisch anbraten, salzen, pfeffern und herausnehmen. Die Zwiebel im Bratfett anbraten, die

Pilze zugeben und 4–5 Min. anbraten. Brühe und Sahne unterrühren, mit Senf, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken, Fleisch zugeben und 5 Min. bei kleiner Hitze köcheln lassen. Petersilie waschen, trocken schüteln, fein hacken und unterrühren.

Etwas Fett in einer Pfanne erhitzen, darin nacheinander bei mittlerer Hitze dicke Pfannkuchen ausbacken. Die fertigen Pfannkuchen im Ofen bei 60° warm halten. Die Füllung auf den Pfannkuchen verteilen, locker aufrollen und servieren.

FISCH



Rezept: Indisches Fischcurry, Bild: Barbara Bonisolli, Text: Cornelia Schinharl; Rezept: Pasta mit Rotbarbe, Bild: Klaus-Maria Einwanger, Text: Cornelia Schinharl; Rezept: Fisch mit Knoblauch-Rosmarin-Öl, Bild: Klaus-Maria Einwanger, Text: Cornelia Schinharl; Rezept: Brassen in Zitronen-Marsala-Sauce, Bild: Klaus-Maria Einwanger, Text: Cornelia Schinharl; Rezept: Doradenfilets mit Olivenkruste, Bild: Klaus-Maria Einwanger, Text: Cornelia Schinharl; Rezept: Fischfilets mit Tomaten und Oregano, Bild: Klaus-Maria Einwanger, Text: Cornelia Schinharl; Rezept: Räucherlachs-Cremesuppe, Bild: Wolfgang Schardt, Text: Anne-Katrin Weber; Rezept: Fisch im Speckmantel, Bild: Maike Jessen, Text: Ira König; Rezept: Gebratener Thunfisch mit Ananas, Bild: Maike Jessen, Text: Ira König; Rezept: Fischnuggets, Bild: Maike Jessen, Text: Ira König; Rezept: Artischocken-Thunfisch-Salat, Bild: Klaus-Maria Einwanger, Text: Tanja Dusy; Rezept: Räucherlachs-Mangold-Quiche, Bild: Jörn Rynio, Text: Brigitta Stuber; Rezept: Garnelen-Lauch-Tarte, Bild: Jörn Rynio, Text: Brigitta Stuber; Rezept: Thunfischfladen, Bild: Jörn Rynio, Text: Brigitta Stuber; Rezept: Bärlauch-Nudeln, Bild: Wolfgang Schardt, Text: Anne-Katrin Weber; Rezept: Nudelpfanne mit Garnelen, Bild: Maike Jessen, Text: Birgit Rademacker; Rezept: Fischragout mit Gurken, Bild: Maike Jessen, Text: Birgit Rademacker; Rezept: Seelachsfilets mit Chicorée, Bild: Thorsten Suedfels, Text: Angelika Ilies; Rezept: Fischfilets mit grünen Bohnen, Bild: Thorsten Suedfels, Text: Angelika Ilies; Rezept: Thailändisches Fischcurry, Bild: Thorsten Suedfels, Text: Angelika Ilies

# INDISCHES FISHCURRY



Für 4 Personen

30 Min. Zubereitung

Pro Portion ca. 345 kcal,  
29 g EW, 20 g F, 12 g KH

## ZUTATEN

- 1 TL** Koriandersamen
- 1 TL** Kreuzkümmelsamen
- 2** Zwiebeln
- 1** rote Chilischote
- 1** Aubergine (ca. 450 g)
- 6 EL** Öl
- 3 TL** Kurkumapulver
- 600 g** festfleischiges Fischfilet  
(Seeteufel, Kabeljau oder Heilbutt)
- 1** Mango
- 50 g** Joghurt
- Salz
- Korianderblättchen zum Bestreuen

## ZUBEREITUNG

Koriander und Kreuzkümmel in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie würzig duften. In den Mörser geben und so fein wie möglich zerstoßen. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Chilischote waschen, putzen und mit den Kernen in feine Ringe schneiden. Die Aubergine waschen, putzen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden.

Das Öl in einem Topf erhitzen, die Auberginenwürfel darin rundherum 4 Min. anbraten. Zwiebeln, Chili, zerstoßene Gewürze und Kurkuma dazugeben und kurz weiterbraten. Mit 250 ml Wasser aufgießen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 10 Min. schmoren.

Inzwischen den Fisch kalt abspülen, trocken tupfen und in 2 cm große Würfel schneiden. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in Würfel oder Schnitze teilen.

Den Fisch unter die Auberginen mischen und weitere 2 Min. garen. Die Mangostücke mit Joghurt unterrühren, noch einmal etwa 1 Min. erhitzen. Das Curry mit Salz abschmecken und mit Korianderblättchen bestreut servieren.

# DORADENFILETS MIT OLIVENKRUSTE



Für 4 Personen

25 Min. Zubereitung

15 Min. Backen

Pro Portion ca. 395 kcal,

32 g EW, 25 g F, 11 g KH

## ZUTATEN

- 2** große Knoblauchzehen
- 80 g** entsteinte grüne Oliven
- 2** in Öl eingelegte Sardellenfilets
- 1 EL** Kapern
- 4** getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
- 4 EL** Olivenöl
- 4 EL** Semmelbrösel
- 4** Doradenfilets (je ca. 180 g)
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen

## ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Knoblauchzehen schälen und grob schneiden.

Knoblauch mit den Oliven, Sardellenfilets, Kapern, Tomaten und dem Öl im Blitzhacker fein zerkleinern. Die Semmelbrösel untermischen.

Die Fischfilets kalt abspülen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Filets nebeneinander in eine ofenfeste Form legen, die Olivenpaste darauf verstreichen. Die Filets im Ofen (Mitte) etwa 15 Min. backen, bis die Kruste knusprig ist.

VEGGIE



## BILD- UND TEXTNACHWEIS

Rezept: Süß-Saures Dal, Bild: Klaus-Maria Einwanger, Text: Tanja Dusy; Rezept: Tofu und Zuckerschoten in Kokosmilch, Bild: Jörn Rynio, Text: Cornelia Schinharl; Rezept: Gratinierter Tofubällchen, Bild: Jörn Rynio, Text: Cornelia Schinharl; Rezept: Spargelcremesuppe, Bild: Wolfgang Schardt, Text: Anne-Katrin Weber; Rezept: Quiche mit grünem Spargel, Bild: Jörn Rynio, Text: Brigitta Stuber; Rezept: Vollkorn-Kräuter-Pfannkuchen, Bild: Jörn Rynio, Text: Tanja Dusy; Rezept: Kartoffelpfanne mit Pilzen, Bild: Jörn Rynio, Text: Martina Kittler; Rezept: Kichererbsen-Curry, Bild: Jörn Rynio, Text: Martina Kittler; Rezept: Zitronen-Ravioli, Bild: Jörn Rynio, Text: Martina Kittler; Rezept: Couscous-Tomaten, Bild: Jörn Rynio, Text: Martina Kittler; Rezept: Kürbissuppe, Bild: Jörn Rynio, Text: Cornelia Trischberger; Rezept: Pizza verdura, Bild: Jörn Rynio, Text: Cornelia Trischberger; Rezept: Pasta mit Olivensauce, Bild: Jörn Rynio, Text: Cornelia Trischberger; Rezept: Pasta mit Mandelpesto, Bild: Jörn Rynio, Text: Cornelia Trischberger; Rezept: Quinoabratlinge mit Avocadosalsa, Bild: Jörn Rynio, Text: Martin Kintrup; Rezept: Grünkernwaffeln, Bild: Jörn Rynio, Text: Kristiane Müller-Urban; Rezept: Buntes Mittelmeergemüse mit Basilikumkäse, Bild: Thorsten Suedfels, Text: Angelika Ilies; Rezept: Spinatkuchen mit Schafkäse, Bild: Wolfgang Schardt, Text: Brigitta Stuber; Rezept: Bunter Kartoffelkuchen, Bild: Wolfgang Schardt, Text: Brigitta Stuber; Rezept: Ratatouille, Bild: Wolfgang Schardt, Text: Anne-Katrin Weber; Rezept: Spätzle mit Pilzragout, Bild: Wolfgang Schardt, Text: Anne-Katrin Weber; Rezept: Omelette mit Ziegenkäse und Kirschtomaten, Bild: Maike Jessen, Text: Birgit Rademacker; Rezept: Gemüsepudding, Bild: Maike Jessen, Text: Birgit Rademacker; Rezept: Kartoffel-Wedges mit Mango-Tomaten-Salsa, Bild: Jörn Rynio, Text: Cornelia Schinharl; Rezept: Kürbis-Tortilla, Bild: Anke Schütz, Text: Martina Kittler

# QUICHE MIT GRÜNEM SPARGEL



1 Springform (28 cm Ø)

30 Min. Zubereitung

45 Min. Backen

Pro Stück ca. 365 kcal

8 g EW, 27 g F, 23 g KH

## ZUTATEN

- 150 g** Mehl
- 100 g** Weizenvollkornmehl
- 125 g** kalte Butter
- Salz
- 500 g** grüner Spargel
- 1 TL** Zucker
- 50 g** alter Gouda
- 3** Eier
- 100 ml** Sahne
- 100 g** Crème fraîche  
mit Kräutern  
Cayennepfeffer
- ½ Bund** Dill
- 1 Bund** Petersilie
- 1 EL** frisch gepresster  
Zitronensaft

## ZUBEREITUNG

Beide Mehle mit Butter, ½ TL Salz und 5 – 6 EL eiskaltem Wasser verkneten. Den Mürbeteig ausrollen und die Form damit auskleiden, dabei einen 3 cm hohen Rand formen. Kühl stellen.

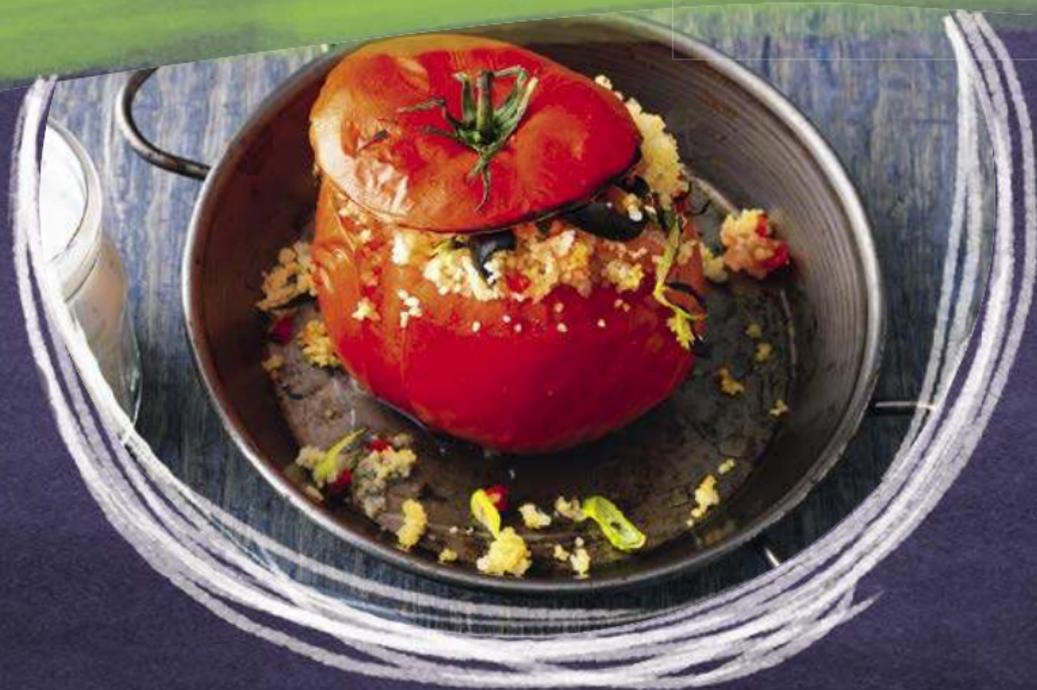
Den Spargel waschen, putzen, im unteren Drittel schälen und in 5 cm lange Stücke schneiden. In sprudelnd kochendem Wasser mit je 1 Prise Salz und Zucker 2 Min. blanchieren, dann abtropfen lassen.

Den Käse reiben, mit Eiern, Sahne und Crème fraîche verrühren, mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Die

Kräuter waschen, trocknen, Dillspitzen abzupfen und mit der Petersilie klein schneiden. Kräuter unter die Sahnecreme rühren.

Den Ofen auf 200° vorheizen. Den Spargel auf dem Teig verteilen und mit Zitronensaft beträufeln. Die Kräutercreme darübergießen. Die Quiche im Ofen (unten, Umluft 180°) in 45 Min. goldbraun backen.

# COUSCOUS-TOMATEN



Für 4 Personen

20 Min. Vorbereitung

20 Min. Backen

Pro Portion ca. 395 kcal

15 g EW, 16 g F, 48 g KH

## ZUTATEN

- 4** große Fleischtomaten
- 3** Frühlingszwiebeln
- 50 g** entsteinte schwarze Oliven
- 175 g** Instant-Couscous
- 60 g** Parmesan, frisch gerieben
- 2 EL** Crème fraîche  
Salz | Pfeffer
- ½ TL** abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- 200 g** Sahnejoghurt
- 5 Stiele** Petersilie  
Olivenöl für die Form

## ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Eine Gratinform fetten. Die Tomaten waschen, abtrocknen und einen schmalen Deckel abschneiden. Das Tomateninnere mit einem Löffel herauslösen und fein würfeln. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen, das Weiße und Hellgrüne in feine Ringe schneiden. Oliven fein hacken.

Couscous mit Tomatenfleisch, Zwiebeln und Oliven mischen. Parmesan und Crème fraîche untermischen, mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale

würzen. Die Mischung in die Tomaten füllen, diese in die Form setzen, den Tomatendeckel auflegen. Im Ofen (Mitte) 20 Min. garen.

Inzwischen den Joghurt salzen und pfeffern. Petersilie waschen, Blätter von den Stielen zupfen, hacken und unter den Joghurt mischen. Zu den Couscous-Tomaten servieren.



# SÜSS- SPEISEN



Rezept: Marzipanbuchteln mit Marillenröster, Bild: Jörn Rynio, Text: Martin Kintrup; Rezept: Erdbeer-Amarettini-Knödel, Bild: Anke Schütz, Text: Marianne Zunner; Rezept: Birnen-Cranberry-Crumble, Bild: Jörn Rynio, Text: Martin Kintrup; Rezept: Topfenauflauf mit Stachelbeeren, Bild: Jörn Rynio, Text: Cornelia Schinharl; Rezept: Pfannkuchen mit Birnenmus, Bild: Jörn Rynio, Text: Tanja Dusy; Rezept: Mohnschmarrn mit Zwetschgenröster, Bild: Jörn Rynio, Text: Tanja Dusy; Rezept: Kirschpfannkuchen, Bild: Jörn Rynio, Text: Tanja Dusy; Rezept: Rosinen-Quark-Plinsen, Bild: Jörn Rynio, Text: Tanja Dusy; Rezept: Heidelbeer-Buttermilch-Pancakes, Bild: Jörn Rynio, Text: Tanja Dusy; Rezept: Arme Ritter, Bild: Maike Jessen, Text: Birgit Rademacker; Rezept: Mohnschupfnudeln mit Pflaumen, Bild: Maike Jessen, Text: Birgit Rademacker; Rezept: Crêpes mit Himbeersauce, Bild: Maike Jessen, Text: Birgit Rademacker; Rezept: Schoko-Omelette, Bild: Maike Jessen, Text: Birgit Rademacker; Rezept: Schokowaffeln, Bild: Jörn Rynio, Text: Kristiane Müller-Urban; Rezept: Schwarzwälder Nudelgratin, Bild: Thorsten Suedfels, Text: Angelika Ilies; Rezept: Heidelbeer-Birnen-Puffer, Bild: Thorsten Suedfels, Text: Angelika Ilies; Rezept: Süße Polenta mit Nusskaramell, Bild: Thorsten Suedfels, Text: Angelika Ilies; Rezept: Apfel-Aprikosen-Schmarrn, Bild: Thorsten Suedfels, Text: Angelika Ilies; Rezept: Milchreis mit Feigen, Bild: Thorsten Suedfels, Text: Angelika Ilies; Rezept: Orangengrieß mit Rhabarberkompott, Bild: Thorsten Suedfels, Text: Angelika Ilies; Rezept: Pina-Colada-Flammkuchen, Bild: Thorsten Suedfels, Text: Angelika Ilies; Rezept: Kürbis-Apfel-Auflauf, Bild: Anke Schütz, Text: Martina Kittler; Rezept: Baked Bananas, Bild: Maike Jesen, Text: K. Wiedemann, M. Kiel; Rezept: Focaccia mit Feigen und Rosmarin, Bild: Wolfgang Schardt, Text: Anne-Katrin Weber; Rezept: Rohrnudeln, Bild: Barbara Bonisolli, Text: Brigitta Stubera

# MOHNSCHMARRN MIT ZWETSCHGENRÖSTER



Für 4 Personen

45 Min. Zubereitung

Pro Portion ca. 790 kcal,  
16 g EW, 24 g F, 126 g KH

## ZUTATEN

### Für den Zwetschgenröster:

- 1 kg** Zwetschgen
- 150 g** Pflaumensaft  
(ersatzweise Kirschsafte)
- 180 g** Zucker
- 1 Stück** Bio-Zitronenschale
- 1 Stange** Zimt
- 2** Nelken

### Für den Schmarrn:

- 4** Eier
- Salz
- 3 EL** Zucker
- 140 g** Mehl
- 250 ml** Milch
- 100 g** Mohnback (Fertigprodukt)
- 50 g** Butter
- Pudertzucker zum Bestäuben

## ZUBEREITUNG

Für den Zwetschgenröster die Zwetschgen waschen, vierteln und entsteinen. Den Fruchtsaft mit Zucker, Zitronenschale und den Gewürzen in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen lassen. Die Zwetschgen hineingeben und bei kleiner Hitze 15 – 20 Min. offen kochen lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Inzwischen für den Schmarrn die Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee zugedeckt beiseitestellen. Mehl mit 1 Prise Salz mischen, dann mit Milch und Eigelben zu einem glatten Teig rühren, Mohnback gut unterrühren und die Mischung 15 Min. quellen lassen. Den Eischnee unter den Teig heben.

Ca. 20 g Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen und den Teig einfüllen (sollte nur eine kleine Pfanne zur Hand sein, den Teig halbieren und nacheinander backen) und ca. 5 – 8 Min. backen. Wenn der Pfannkuchen von unten gebräunt ist, wenden und 3 – 4 Min. backen, dann mit zwei Gabeln gegeneinander in Stücke reißen. Übrige Butter in Flöckchen daraufgeben und unter Rühren noch 2 – 3 Min. bei mittlerer bis großer Hitze braten. Mit Pudertzucker bestäuben und mit Zwetschgenröster servieren.

# SCHWARZWÄLDER NUDELGRATIN



Für 4 Personen

30 Min. Zubereitung

Pro Portion ca. 850 kcal,  
12 g EW, 32 g F, 78 KH

## ZUTATEN

- Salz
- 250 g** kleine Nudeln mit kurzer Garzeit (z. B. Mini-Farfalle)
- ca. 3 TL** Butter für die Form
- 350 g** entsteinte Sauerkirschen (aus dem Glas)
- 4** Eier
- 200 ml** Sahne (oder 200 ml Milch)
- 2 Pck.** Vanillezucker
- 3–4 EL** Zucker
- 4 EL** Mandelblättchen nach Belieben
- 4 EL** Schokoraspel zum Bestreuen

## ZUBEREITUNG

Für die Nudeln gut 2 l Wasser zum Kochen bringen. Den Backofen auf 225° (Umluft 200°) vorheizen. Das Nudelwasser salzen und die Nudeln darin nach Packungsanweisung sehr bissfest garen.

Inzwischen eine große Gratinform (18–20 cm Ø) mit Butter ausstreichen. Die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen und in die Form geben. Die Nudeln in ein Sieb abgießen, gut abtropfen lassen und mit den Kirschen mischen.

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.

# 100 leckere Koch-Ideen auf praktischen Rezeptkarten



+ 7 Kühlschrankschrankmagnete

