

# Immer lecker

... Nudeln & Pasta mal anders

## Nudel-Kirsch-Auflauf



**WEIDEMANN**  
Catering GmbH

Weidemann Catering GmbH –  
Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe.  
[www.weidemann-gruppe.de](http://www.weidemann-gruppe.de)

# *Nudel-Kirsch-Auflauf*

## *Zutaten für 4 Personen:*

250 g Spiralnudeln, 1 Glas Sauerkirschen, 25 g Speisestärke, 100 g Zucker, 1 Zitrone, 2 Eier, 300 g Quark, 250 g Schlagsahne, 2 Pakete Vanillezucker, 10 g gehackte Mandeln, etwas Fett für die Form.

## *Zubereitung:*

Die Spiralnudeln nach Packungsanleitung zubereiten. Die Kirschen in ein Sieb gießen, dabei den Saft auffangen. Die Speisestärke und 5 bis 6 EL Kirschsafte glatt rühren.

Die Zitrone schälen und mit 2 EL Zucker und dem restlichen Kirschsafte aufkochen. Die Speisestärke einrühren und das Ganze noch einmal kurz aufkochen lassen. Anschließend die Zitronenschale entfernen und die Kirschen hinzufügen.

Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Quark und der Sahne, dem restlichen Zucker und Vanillezucker verrühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse heben.

Die Nudeln vorsichtig untermischen. Die Nudelmischung in eine gefettete, ofenfeste Form geben, das Kirschkompott und die gehackten Mandeln darauf verteilen.

Den Auflauf nun 30 Minuten bei 200 °C im vorgeheizten Ofen backen und servieren.