

# Italienische Rezepte

## Frutta cotta, geschmortes Obst (Venezien)

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Italien, Obst, Süßspeise, Warm

---

200 g Gedörrte Pflaumen o. - gedörrte Zwetschgen	2	Orangen
4 Äpfel	1	Liter Kräftiger Rotwein - ungefähre Menge
4 Birnen	40 g	Zucker
1 Zitrone		

---

Obst waschen, in eine Gratinform geben. Zitrone und Orange abreiben, gut waschen, mit der Schalen in Scheiben schneiden, auf die Früchte legen. Rotwein über die Früchte gießen, bis sie mindestens zur Hälfte bedeckt sind. Zucker drüberstreuen und im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen ca. eine Stunde schmoren lassen.

Mit Joghurt oder Rahm ein besonderes Dessert, wird aber auch als Beilage zu Fleisch gereicht.