

# MARLEY SPOON



## Spaghetti mit Birnen-Blauschimmel-Sauce

mit gerösteten Walnüssen und Rucolasalat



20-30min



3-4 Personen

Birnen und Blauschimmelkäse sind zwei, die zueinander gehören! Wir servieren sie heute in einer schnell zubereiteten cremigen Pastasauce mit Rosinen und gerösteten Walnüssen. Als Beilage reichst du einen leichten Rucolasalat, der mit seiner bitteren Note die passende Ergänzung ist.

## Was du von uns bekommst

- 1 rote Peperoni
- 15g Petersilie & Rosmarin
- 500g Spaghetti <sup>1</sup>
- 2 Stückchen Hartkäse <sup>3,7</sup>
- 2 Birnen
- 2 Schalotten
- 200g Blauschimmelkäse <sup>7</sup>
- 50g Walnusskerne <sup>15</sup>
- 50g Rosinen <sup>12</sup>
- 100g Rucola

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Kochtipp

Wer es nicht so scharf mag, kann die Kerne der Peperoni entfernen.

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 909kcal, Fett 34.1g, Kohlenhydrate 120.3g, Eiweiß 29.7g



### 1. Pasta kochen

In einem großen Topf 2L gesalzenes Wasser aufkochen. Die **Peperoni** längs halbieren, **eine Hälfte** in den Topf geben, die **andere Hälfte** fein hacken. **10 Rosmarinnadeln** abzupfen, den **restlichen Rosmarin** ebenfalls in den Topf geben. Die **Pasta** in 7-9Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, dabei **500ml Pastawasser** auffangen. Die **Peperoni** und den **Rosmarin** entfernen.



### 4. Pasta fertigstellen

Die **Pasta**, den **Blauschimmelkäse** und die **Rosinen** zu den **Birnen** in die Pfanne geben und alles gut vermengen, dabei **300ml Pastawasser** zugeben und die **Pasta** bei geringer Hitze erwärmen, bis der **Blauschimmelkäse** geschmolzen und die **Sauce** schön cremig ist. Bei Bedarf mehr **Pastawasser** unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



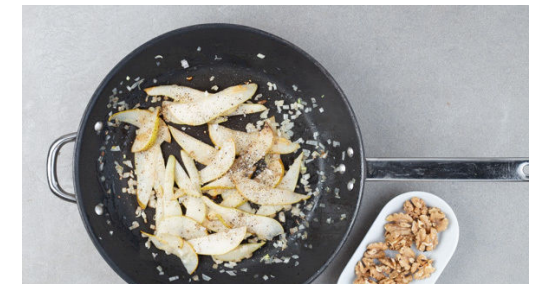
### 2. Zutaten vorbereiten

Den **Hartkäse** fein reiben. Die **Rosmarinnadeln** und die **Petersilie** fein hacken und mit dem **Hartkäse** und der gehackten **Peperoni** vermengen. Die **Birnen** vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden. Die **Schalotten** schälen und fein würfeln. Den **Blauschimmelkäse** in grobe Stücke schneiden.



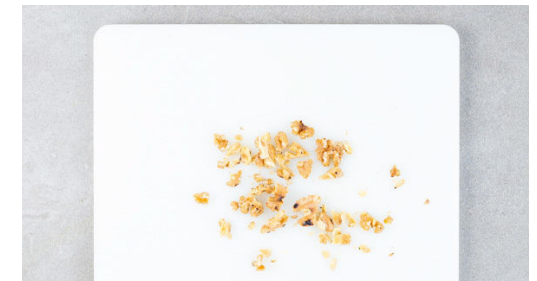
### 5. Salat zubereiten

Den **Rucola** ggf. verlesen. Aus 1EL Olivenöl, 2TL Essig, 3EL Wasser sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack ein **Dressing** anrühren und mit dem **Rucola** vermengen.



### 3. Birnen braten

Die **Walnüsse** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Dann die **Birnenscheiben** und die **Schalottenwürfel** in der Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 4Min. anbraten. Mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



### 6. Walnüsse hacken

Die **Walnüsse** grob hacken. Die **Pasta** mit dem **Kräuter-Hartkäse-Mix** auf Teller verteilen, mit dem **Rucolasalat** anrichten und mit den **Walnüssen** garniert servieren.