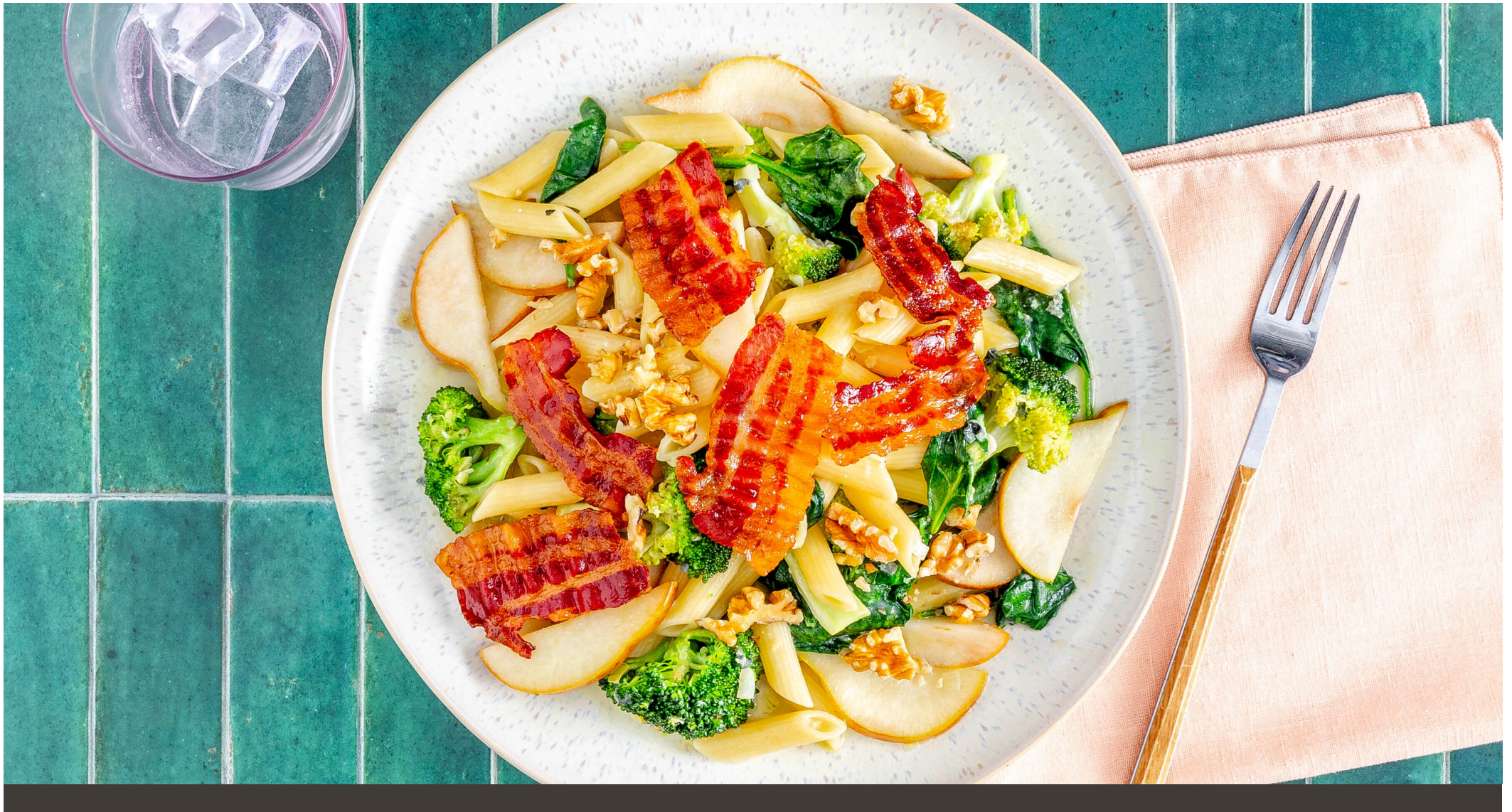




Penne mit Knusper-Bacon und Spinat

in cremiger Blauschimmelkäsesauce mit Birne



20-30min



3-4 Personen

Es gibt Kombinationen, die sind fast unschlagbar. Blauschimmelkäse, Walnüsse und Birne sind so eine Kombination – und mit Pasta immer ein Gedicht. Wenn wir an dieser Stelle aufgehört hätten, hätte sich keiner beschwert. Aber unser Koch Matthias will natürlich mehr, mehr Geschmack, mehr Erlebnis. Deshalb gibt es zusätzlich knusprigen Bacon und frischen Spinat, mmh. Nur von etwas brauchst du weniger: Zeit. Fix und fantastisch!

- 400g Bio-Penne ¹
- 1 großer Brokkoli
- 2 Zwiebeln
- 2 Birnen
- 2 Packungen Baconscheiben
- 50g Walnusskerne ³
- 200g Blauschimmelkäse ²
- 100g Babyspinat

- 1EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

Allergene
Gluten (1), Milch (2), Schalenfrüchte (3).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 894kcal, Fett 40.6g,
Kohlenhydrate 92.5g, Eiweiß 35.4g



1. Birnen schneiden

4. Walnüsse anrösten

Die **Walnüsse** grob hacken und 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.



2. Speck rösten

5. Sauce ansetzen

Den **Brokkoli** und die **Zwiebeln** in der Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anschwitzen. 1EL Mehl unterrühren, dann mit **400ml Pastawasser** ablöschen und ca. 1Min. köcheln lassen. Den **Käse** in die Pfanne bröseln, unterrühren und die **Sauce** noch kurz weiter köcheln lassen, bis der **Käse** geschmolzen ist.



3. Pasta kochen

A top-down view of a black frying pan containing a mixture of penne pasta, broccoli florets, and sliced mushrooms, all coated in a light-colored sauce. The pan is set against a light gray background.

6. Pasta fertigstellen

Die **Pasta**, die **Birnen** und den **Spinat** vorsichtig unterheben und kurz erwärmen, bis der **Spinat** zusammengefallen ist, dabei ggf. etwas mehr **Pastawasser** hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Pasta** mit den **Walnüssen** und dem **Knusper-Bacon** garnieren und servieren.