



Penne mit Knusper-Bacon und Spinat

in cremiger Blauschimmelkäsesauce mit Birne



20-30min



2 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!

- 200g Bio-Penne ¹
- 1 Brokkoli
- 1 Zwiebel
- 1 Birne
- 1 Packung Baconscheiben
- 25g Walnusskerne ³
- 100g Blauschimmelkäse ²
- 50g Babyspinat

- ½EL Weizenmehl 1
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

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

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

Energie 965kcal, Fett 44.5g,
Kohlenhydrate 95.8g, Eiweiß 39.2g



1. Birne schneiden

4. Walnüsse anrösten

This image shows three horizontal strips of ancient papyrus, likely from the same source as the fragments in the previous image. Each strip is heavily discolored, appearing yellowish-brown with significant staining and decay. The hieroglyphs are visible as dark, reddish-brown markings on the surface of the papyrus, arranged in a linear fashion along the length of each strip. The strips are set against a plain, light-colored background.

2. Speck rösten

5. Sauce ansetzen



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.