



Penne mit Knusper-Bacon und Spinat

in cremiger Blauschimmelkäsesauce mit Birne



20-30min



2 Portionen

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!

Was du von uns bekommst

- 200g Bio-Penne ¹
- 1 Brokkoli
- 1 Zwiebel
- 1 Birne
- 1 Pck. Baconscheiben
- 25g Walnusskerne ³
- 100g Blauschimmelkäse ²
- 50g Babyspinat (ungewaschen)

Was du zu Hause benötigst

- ½EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

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



1. Birne schneiden

Den Backofen auf 190°C (170°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Den **Brokkoli samt Strunk** in mundgerechte Stücke schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Birne** vierteln, entkernen und in ca. 0,5cm dünne Scheiben 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

Den **Speck** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und 10–12Min. im Ofen rösten, bis er schön kross ist.



5. Sauce ansetzen

Den **Brokkoli** und die **Zwiebeln** in der Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2–3Min. anschwitzen. ½EL Mehl unterrühren, dann mit **200ml 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

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7–9Min. bissfest kochen. Mit einem Messbecher ca. **300ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



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.