



Pasta mit Birnen-Blauschimmel-Sauce

mit gerösteten Walnüssen und Rucolasalat



20-30min



2 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.

- 1 rote Peperoni
- 20g frische Petersilie & Rosmarin
- 250g Tagliatelle ¹
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Birne
- 1 Schalotte
- 1 Packung Blauschimmelkäse ⁷
- 1 Packung Walnusskerne ¹⁵
- 1 Packung Sultaninen ¹²
- 1 Packung Rucola

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- mittelgroßer Kochtopf
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

Energie 938kcal, Fett 35.4g,
Kohlenhydrate 116.8g, Eiweiß 33.0g



1. Pasta kochen

In einem mittleren Topf 1L Wasser zum Kochen bringen. 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 **300ml Pastawasser** auffangen. Die **Peperoni** und den **Rosmarin** entfernen.



4. Pasta fertigstellen

Die **Pasta**, den **Blauschimmelkäse** und die **Sultaninen** zu den **Birnen** in die Pfanne und alles gut vermengen, dabei **200ml Pastawasser** zugeben und die **Pasta** bei geringer Hitze garen, 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 **Birne** vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in ca. 0,5cm breite Scheiben schneiden. Die **Schalotte** schälen und fein würfeln. Den **Blauschimmelkäse** in grobe Stücke schneiden.



5. Salat zubereiten

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



3. Birne braten

Die **Walnüsse** in einer mittelgroßen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 3–5Min. anrösten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Dann die **Birnenscheiben** und die **Schalottenwürfel** in der Pfanne mit 1TL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 4Min. braten. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.



6. Walnüsse hacken

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