



Pasta 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.

- 1 rote Peperoni
- 20g frische Petersilie & Rosmarin
- 500g Tagliatelle ¹
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 2 Birnen
- 2 Schalotten
- 2 Packungen Blauschimmelkäse ⁷
- 1 Packung Walnusskerne ¹⁵
- 1 Packung Sultaninen ¹²
- 1 Packung Rucola

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Essig
- Olivenöl

- großer Kochtopf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Energie 924kcal, Fett 35.1g,
Kohlenhydrate 115.6g, Eiweiß 31.8g



In einem großen Topf 2L 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 **500ml Pastawasser** auffangen. Die **Peperoni** und den **Rosmarin** entfernen.



Die **Pasta**, den **Blauschimmelkäse** und die **Sultaninen** zu den **Birnen** in die Pfanne und alles gut vermengen, dabei **300ml 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.



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 breite Scheiben schneiden. Die **Schalotten** schälen und fein würfeln. Den **Blauschimmelpilze** in grobe Stücke schneiden.



Den **Rucola** ggf. verlesen. Aus 1-2EL Olivenöl, 1/2-1EL Essig, 3-4EL Wasser sowie Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren und mit dem **Rucola** vermengen.



Die **Walnüsse** in einer großen 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 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 4Min. braten. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.



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