



Torchiette 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!

Was du von uns bekommst

- 500g Torchiette 1
- 2 Birnen
- 2 Zwiebeln
- 2 Packungen Baconscheiben
- 1 Päckchen Walnusskerne 15
- 2 Becher Crème fraîche 7
- 1 Packung Blauschimmelkäse 7
- 1 Packung Babyspinat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 916kcal, Fett 40.9g, Kohlenhydrate 105.0g, Eiweiß 28.4g



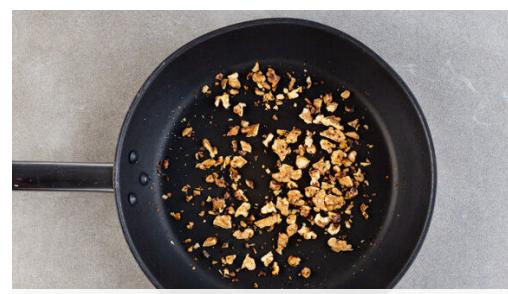
1. Birnen schneiden



2. Speck rösten



3. Pasta kochen



4. Walnüsse anrösten



5. Sauce ansetzen



6. Sauce fertigstellen

Die **Walnüsse** grob hacken und in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Zugabe Fett 2-3Min. anrösten. Auf einem Teller beiseitestellen.

Die **Zwiebeln** in der Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. glasig anschwitzen. Die **Crème fraîche** unterrühren und 3-4Min. köcheln lassen. Dann den **Käse** in die Pfanne bröseln, unterrühren und die **Sauce** noch kurz weiter köcheln lassen, bis der **Käse** geschmolzen ist.

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