



## Spaghetti mit Birnen-Blauschimmel-Sauce

mit gerösteten Walnüssen und Rucolasalat



ca. 25min



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.

## Was du von uns bekommst

- 1 rote Peperoni
- 15g frische Petersilie & Rosmarin
- 250g Spaghetti 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

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 945kcal, Fett 35.7g, Kohlenhydrate 124.1g, Eiweiß 32.4g



**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 geben 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 dünne Scheiben schneiden. Die **Schalotte** schälen und fein würfeln. Den **Blauschimmelkäse** in grobe Stücke schneiden.



**5. Salat zubereiten**

Den **Rucola** ggf. verlesen. Aus 1EL Olivenöl, 1-2TL 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.