



Spaghetti 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.

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Essig
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- große 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 875kcal, Fett 33.8g, Kohlenhydrate 112.2g, Eiweiß 28.9g



1. Pasta kochen

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.



4. Pasta fertigstellen

Die **Pasta**, den **Blauschimmelkäse** und die **Sultaninen** zu den **Birnen** in die Pfanne geben 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.



2. Zutaten vorbereiten

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



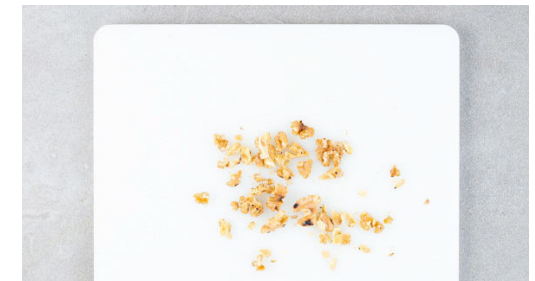
5. Salat zubereiten

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



3. Birne braten

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.



6. Walnüsse hacken

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