



Torchiette mit Knusper-Bacon und Spinat

in cremiger Blauschimmelkäsesauce mit Birne

20-30min 2 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

- 250g Torchiette¹
- 1 Birne
- 1 Zwiebel
- 1 Packung Baconscheiben
- 25g Walnusskerne¹⁵
- 1 Becher Crème fraîche⁷
- 1 Packung Blauschimmelkäse⁷
- 100g Babyspinat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

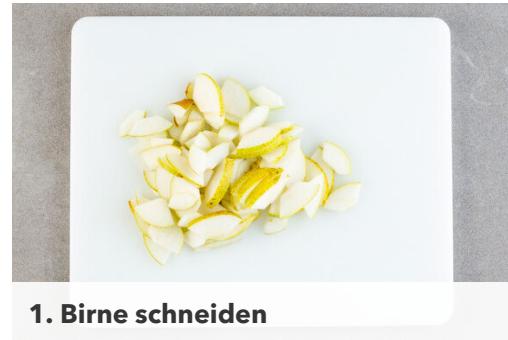
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1057kcal, Fett 54.2g, Kohlenhydrate 106.5g, Eiweiß 32.5g



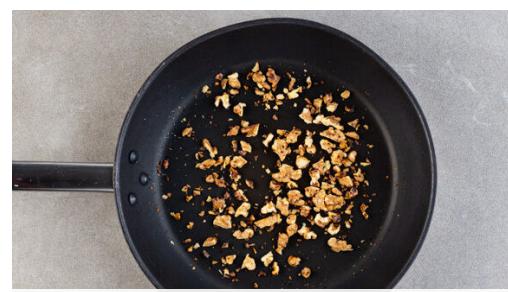
1. Birne schneiden



2. Speck rösten



3. Pasta kochen



4. Walnüsse anrösten



5. Sauce ansetzen



6. Sauce fertigstellen

Die **Walnüsse** grob hacken und in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und 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 die **1/2 des Käses** in die Pfanne bröseln, unterrühren und die **Sauce** noch kurz weiter köcheln lassen, bis der **Käse** geschmolzen ist. **Tipp:** Wer mag, kann auch mehr **Käse** verwenden.

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