



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!

- 250g Torchiette ¹
- 1 Birne
- 1 Zwiebel
- 1 Packung Baconscheiben
- 25g Walnusskerne ¹⁵
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Packung Blauschimmelkäse ⁷
- 100g Babyspinat

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

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

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

Den Backofen auf 190°C (170°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Birne** vierteln, entkernen und in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln.



4. Walnüsse anrösten

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.



2. Speck rösten

Den **Speck** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und 10-12Min. im Ofen rösten, bis er schön kross ist.



5. Sauce ansetzen

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.



3. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 6-8Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



6. Sauce fertigstellen

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.