



GORGONZOLA-SPINAT-PASTA MIT WALNÜSSEN UND BIRNE

Zutaten:

- 2 Personen:
- 200g Pasta
- 130g Gorgonzola
- 20g geriebenen Parmesan
- 1 kleine Zwiebel
- Öl zum Anbraten
- Optional: Schuss Weißwein
- 1/2 Becher Sahne
- 150ml Milch
- 100g frischen Spinat
- 1 Handvoll Walnüsse
- 1/2 Birne
- Salz, Pfeffer, Muskat

So geht's:

- 1 Die Pasta in Salzwasser al dente kochen.
- 2 Die Zwiebel schälen, klein würfeln und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl andünsten. Wer möchte kann die Zwiebeln anschließend mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Die Sahne und die Milch dazugeben und den Herd auf mittlere Hitze stellen.
- 3 Den Gorgonzola klein schneiden und mit in die Pfanne geben, solange köcheln lassen, bis dieser geschmolzen ist. Den Spinat währenddessen waschen, etwas abtrocknen und mit in die Pfanne geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, eine Handvoll Walnüsse dazugeben und köcheln lassen.
- 4 Eine halbe Birne waschen, entkernen und in 0,5cm-dicke Scheiben schneiden. Eine weitere Pfanne erhitzen und die Birnen kurz von beiden Seiten heiß anbraten. Beiseite legen.
- 5 Die Pasta und den Parmesan mit in die Soße geben, umrühren und servieren. Die angebratenen Birnenscheiben dekorativ oben auf die Pasta legen.

