



Lebendiges Land
Ökologische Produkte

Rezept der Woche KW40 | 2023

Pasta mit Gorgonzolasauce, Birnen, Radicchio und Walnüssen

für 4 Personen

Zutaten

- 2 Birnen
- 2 kleine Radicchio
- 2 EL neutrales Öl
- 2 Handvoll geh. Walnüsse
- 2 TL Zucker
- 2 Schuss Weißwein
- 300 g Gorgonzola
- 200 ml Sahne bei Bedarf
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuss
- 800 g Tagliatelle, frische

Zubereitung

Birne schälen, entkernen und würfeln. Radicchio vierteln und in Streifen schneiden.

In einer Pfanne das Öl erhitzen. Gehackte Nüsse hinzugeben und mit dem Zucker karamellisieren, bis sie leicht Farbe nehmen. Die Birnen und den Radicchio hinzufügen und anbraten. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Nun den Gorgonzola in der Flüssigkeit schmelzen und bei Bedarf die Sauce mit Sahne "verlängern". Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

In der Zwischenzeit die Pasta (selbst gemacht oder gekauft) garen. Wenn sie fertig ist, zur Sauce hinzufügen und alles vermischen.

Zum Servieren mit schwarzem Pfeffer übermahlen.