



## Penne 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!



## Wat je van ons krijgt

- 200g penne <sup>1</sup>
- 1 broccoli
- 1 ui
- 1 peer
- 1x gerookt spek
- 25g walnoten <sup>15</sup>
- 1 stuk blauwschimmelkaas <sup>7</sup>
- 50g babyspinazie

## Wat je thuis nodig hebt

- ½el bloem <sup>1</sup>
- peper en zout
- 15ml olijfolie

## Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

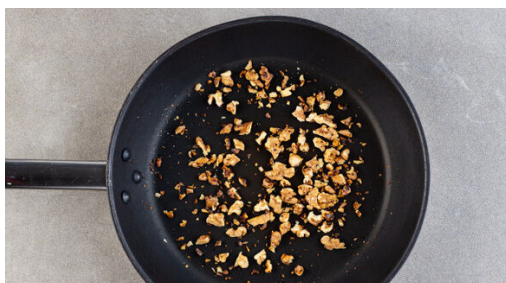
### Voedingswaarde per portie

calorieën 926kcal, vet 44.4g, koolhydraten 91.3g, eiwit 35.8g



### 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. Den **Brokkoli samt Strunk** in mundgerechte Stücke schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Birne** vierteln, entkernen und in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden.



### 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

Den **Brokkoli** und die **Zwiebeln** in der Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anschwitzen. ½EL Mehliterrühren, dann mit **200ml Pastawasser** ablöschen und ca. 1Min. köcheln lassen. Den **Käse** in die Pfanne bröseln,iterrühren und die **Sauce** noch kurz weiter köcheln lassen, bis der **Käse** geschmolzen ist.



### 3. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 8-10Min. bissfest kochen. Mit einem Messbecher ca. **300ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** 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 mehr **Pastawasser** hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Pasta** mit den **Walnüssen** und dem **Knusper-Bacon** garnieren und servieren.