



Pasta mit Blauschimmel-Käse,

Schweinskarree und saftigen Birnen



20-30min



2 Personen

Wir haben ein ganz besonderes Pasta-Gericht für dich vorbereitet: Italienische Orecchiette tummeln sich hier mit süßen Birnen und herzhaftem Lauch in einer feinen Käse-Sauce. Dazu rösten wir ein paar saftige Schweinskarrees. Das wird ein Festmahl!

Was du von uns bekommst

- Lauch
- Blauschimmelkäse ⁷
- Milch ⁷
- Orecchiette ¹
- Birne
- Schweinskarree

Was du zu Hause benötigst

- Hühnersuppenwürfel
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl ¹

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 855.0kcal, Fett 33.3g, Eiweiß 58.0g, Kohlenhydrate 78.3g



1. Gemüse vorbereiten

Einen mittleren Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Den **Lauch** der Länge nach halbieren und in dünne Streifen schneiden. Die **Birne** vierteln, vom Kerngehäuse befreien und quer in Streifen schneiden.



2. Orecchiette kochen

2/3 der **Nudeln** im kochenden Wasser ca. 8Min. bissfest kochen. Durch ein Sieb abgießen und warm halten. Den **Käse** grob würfeln. Wer sehr großen Hunger hat, verwendet alle Nudeln.



3. Fleisch vorbereiten

Inzwischen die **Schweinskarrees** halbieren und mit Salz und Pfeffer würzen.



4. Fleisch anbraten

In einer großen Pfanne 1EL Olivenöl mittelhoch erhitzen und das **Fleisch** ca. 2-3Min. scharf anbraten, herausnehmen und auf einem abgedeckten Teller noch ca. 1-2Min. nachziehen lassen, Pfanne auf dem Herd stehen lassen.



5. Sauce zubereiten

In der gleichen Pfanne den Lauch ca. 2-3Min. anbraten. 1EL Mehl darüber stäuben, vermengen und kurz mitbraten. 200ml **Milch** und einen halben Hühnersuppenwürfel zugeben und den **Käse** einrühren, bis er schmilzt. **Pasta** und **Birnen** dazu geben und gut vermischen.



6. Sauce fertigstellen

Pfanne vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Pasta** zusammen mit den **Karrees** servieren.