



Penne mit Blauschimmelkäse,

Spinat und Feigen



20-30min



2 Personen

Pasta geht immer! Vor allem wenn sie so köstlich ist wie in unserem heutigen Gericht. Wir zaubern eine unwiderstehliche Sauce aus herben und geschmacksintensiven Blauschimmelkäse, frischem Blattspinat und getrockneten Feigen. Die Kombination von Süß und Herb wird auch dich begeistern! Feigen sind übrigens die ältesten Kulturpflanzen der Welt und in der Bibel wurden sie als erste Pflanze namentl...

Was du von uns bekommst

- Blattspinat
- getrocknete Feigen 1
- Sauerrahm 7
- Blauschimmelkäse 7
- rote Zwiebel
- Penne 1
- Kirschtomaten
- Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- mittelgroße Pfanne
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

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

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 877.0kcal, Fett 29.7g, Eiweiß 31.3g, Kohlenhydrate 114.9g



1. Zwiebel schneiden

Einen mittleren Topf mit 1TL Salz und warmem Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. **Zwiebel** und **Knoblauch** schälen, dann beides möglichst fein schneiden.



2. Sauce vorbereiten

Eine mittelgroße Pfanne mit 1TL Öl auf mittelhohe Stufe erhitzen. **Knoblauch** und **Zwiebeln** darin ca. 1Min. glasig anbraten. Währenddessen den **Käse** klein würfeln oder mit den Händen zerbröckeln. Dann die Pfanne mit einem **halben Becher Sauerrahm** ablöschen und den **Käse** darin ca. 2-3Min. schmelzen lassen. Übriger **Sauerrahm** wird nicht verwendet.



3. Penne kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Penne** darin für ca. 11-13Min. kochen, dann abseihen und warm halten.



4. Spinat vorbereiten

Inzwischen den **Spinat** gut waschen und abtropfen lassen. Wer getrocknete **Feigen** mag, schneidet die Hälfte davon in dünne Streifen und weicht sie einige Minuten in einem kleinen Schälchen mit warmem Wasser ein. Die **Kirschtomaten** waschen und evtl. halbieren. Die übrigen **Feigen** können z.B. morgens im Müsli gegessen werden.



5. Kirschtomaten dazugeben

Die **Sauce** mit 1 Prise Salz und Pfeffer abschmecken. Dann die **Kirschtomaten** dazugeben und für ca. 2-3Min. köcheln lassen.



6. Pasta fertigstellen

Zum Schluss **Spinat** und **Penne** in die Pfanne geben und alles gut verrühren, bis der **Spinat** zusammenfällt. **Wer mag**, kann die **Feigen** abgießen und untermischen.