

Tagliatelle mit Radicchio, Gorgonzola, Birne und Walnuss

— Bio Kochbox KW 24



Tagliatelle mit Radicchio, Gorgonzola, Birne und Walnuss



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 200 g Tagliatelle
- 1 Radicchio klein
- 1 Birne
- 100 g Gorgonzola
- 40 g Walnüsse
- 1 Schalotte
- 100 ml Sahne
- 1 Handvoll Thymian

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 1 EL Butter
- 1 EL Olivenöl

Zubereitung:

Der Radicchio wird geputzt, gewaschen, sorgfältig trockengeschleudert und in feine Streifen geschnitten. Die Birne wird gewaschen, trockengerieben, entkernt und in schmale Spalten oder kleine Würfel geschnitten. Die Schalotte wird geschält und fein gehackt, der Thymian wird gewaschen, trocken geschüttelt und die Blättchen werden abgezupft. Die Walnüsse werden grob gehackt und in einer trockenen Pfanne angeröstet. Die Tagliatelle werden in reichlich Salzwasser gekocht. Währenddessen werden Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzt, die Schalotte wird darin weich angeschwitzt, dann kommt der Radicchio hinzu und wird nur so lange gegart, bis er leicht zusammenfällt, aber seine Struktur behält. Anschließend werden die Birnenstücke kurz mitgeschwenkt. Die Sahne wird angegossen, der Gorgonzola hineingebröckelt und bei milder Hitze geschmolzen, sodass eine cremige Sauce entsteht. Die abgetropften Nudeln werden direkt in die Pfanne gegeben, gründlich mit der Sauce vermengt und mit Walnüssen, Thymian, Pfeffer und bei Bedarf sehr wenig Salz vollendet.