

Gasthof Kreuz Trastanz

Penne an Gorgonzolasauce mit gebratenen Birnen und Radicchio

Zutaten für 4 Personen:

400 gr. Penne (Nudeln aller Art)

200 gr. Creme fraiche

200 gr. Gorgonzola (oder anderen
Edelschimmelkäse)

80 gr. Wasser

200 gr. Birnen in Würfeln

200 gr. Radicchio in groben Streifen

50 gr. Olivenöl

Salz Pfeffer Zucker

geriebener Parmesan (oder Pecorino)

Zubereitung:

Nudeln im Salzwasser kochen. (Ca. 8-10 Min.)

Während dessen Creme fraiche in einer Pfanne (Wok) mit etwas Wasser erhitzen, Gorgonzola dazugeben und langsam köcheln lassen bis der Käse richtig geschmolzen ist und die Sauce schön sämig ist.

Gewürfelte Birnen in Olivenöl ca. 3-4-min. anschwitzen.

Radicchio dazugeben und ganz kurz (20-30 sec.) mitschwitzen, mit Salz Pfeffer und etwas Zucker würzen.

Die gekochten, noch heißen Nudeln in die Gorgonzolasauce geben einmal kurz aufkochen lassen und auf Teller anrichten.

Die gebratenen Birnen mit Radicchio darauf anrichten und mit Parmesan bestreuen.