

Tagliatelle mit Birnen-Käse Soße

Zutaten

- 4 kleine reife Birnen
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehe
- 100 g Walnüsse
- 300 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Weißwein
- 500 g Tagliatelle
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Butter
- 4 EL Oregano
- 2 EL Zitronensaft
- 150 g Gorgonzola
- Salz, Pfeffer



Zubereitung

1. Die Birnen waschen, entkernen und klein schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Die Zwiebeln in feine Ringe schneiden, Knoblauch fein würfeln. Die Nüsse grob hacken.
2. In einer Pfanne die Birnen in Wein und Brühe dünsten und Flüssigkeit aufheben. Die Nudeln in kochendem Salzwasser biss- fest kochen.
3. Öl und Butter in einem Topf erhitzen, bis die Butter geschmol- zen ist. Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Walnüsse, Oregano und Zitronensaft einrühren. Die Birnen mit 4 EL der Kochflüssigkeit zufügen.
4. Den Blauschimmelkäse einkrümeln und bei geringer Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Salzen und pfeffern. Die Soße über die Tagliatelle geben, auf Tellern anrichten und servieren. Evtl. mit Petersilie bestreuen.

Zubereitungszeit: circa 20 Minuten, Garzeit: circa 25 Minuten