



Rezept

Birnen-Pasta mit Ricotta

Zutaten für 3–4 Portionen:

- 300 g Birnen
- 1 rote Zwiebel
- 80 g Walnüsse
- 5 Stängel Thymian
- 1 EL Butter
- 100 g Bergkäse
- 500 g Goldmarie Bandnudeln
- Salz
- 250 g Ricotta
- Pfeffer

Zubereitung:

Für die Sauce Birnen waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Fruchtfleisch längs in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, fein würfeln. Walnüsse grob hacken. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen. Mit Birnenspalten, Zwiebelwürfeln und Walnüssen bei mittlerer Hitze in erhitzter Butter ca. 5 Min. anbraten. Bergkäse fein reiben.

Für die Pasta Bandnudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung al dente kochen. Vor dem Abgießen 100 ml Nudelwasser abschöpfen.

Zum Servieren Ricotta mit aufbewahrtm Nudelwasser per Schneebesen cremig rühren. Salzen, pfeffern. Abgetropfte Pasta mit Ricottasauce, Birnen-Nuss-Mix und Käse vermengen. Evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken.