

Flotte Nudel: Fusilli mit Gorgonzola und Birnen

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 3 Portionen

300 g Gorgonzola
300 g Fusilli
50 ml Sahne
1 Birne
Salz, Pfeffer
1 Handvoll Petersilie

Ich finde, Nudeln gehen immer: Sie lassen sich schnell zubereiten und schmecken dank verschiedener Saucen nie gleich. Ob mit Tomatensauce, Pesto, Carbonara oder Bolognese ... da lässt sich doch jeden Tag, ohne viel Aufwand, etwas Neues zaubern. Was ich gar nicht mag, sind fertige Saucen aus der Tüte oder aus dem Glas: Die schmecken wirklich alle gleich - langweilig. Dabei ist es so einfach sie selber zu machen!

Die meisten Rezepte hab ich von meiner Mutter übernommen, die immer, wenn sie wenig Zeit oder Lust zum Kochen hatte, vorschlägt "Soll ich uns eine flotte Nudel machen?". Und damit meint sie nicht Nudeln mit Ketchup oder Ravioli aus der Dose, sondern zum Beispiel, diese köstlichen Fusilli mit Gorgonzola und Birnen. Hier passen der herzhaft Geschmack von Gorgonzola und die

Süße der Birnen, einfach perfekt zusammen - es schmeckt besonders frisch und ist dabei trotzdem nicht aufwendig.

Also, was gibt es bei dir heute nach Feierabend? Bei mir mit Sicherheit eine flotte Nudel!

- 1 -

Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten.

- 2 -

Gorgonzola in kleine Stücke schneiden. Birne entkernen und in Würfel schneiden. Petersilie klein hacken.

- 3 -

Gorgonzola, Birne und Sahne in einem kleinen Topf ca. 3 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Nudeln hinzugeben, gut vermengen und mit Petersilie dekorieren.