

Gorgonzola-Pasta mit Bacon, Erbsen und Spinat

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für die Nudeln

300 g Rigatoni
250 g TK-Erbsen
100 g Bacon am Stück
150 g Babyspinat
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
100 Gemüsebrühe
250 Sahne
125 g Gorgonzola
30 g Parmesan
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Bratpfanne

vorbeischaue...

- 1 -

Für die Nudeln Rigatoni in kochendem Salzwasser bissfest garen und abgießen. Erbsen in kochendem Salzwasser 2-3 Minuten blanchieren und unter kaltem Wasser abschrecken.

- 2 -

Schalotten schälen und würfeln, Knoblauch schälen und fein hacken. Bacon in Würfel schneiden, in einer Pfanne auslassen und knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

- 3 -

Schalotten und Knoblauch im Baconfett anschwitzen. Mit Brühe ablöschen und mit Sahne aufgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und 3-4 Minuten reduzieren lassen.

- 4 -

Parmesan reiben, Gorgonzola zerbröseln und beides unter die Sauce rühren. Spinat waschen und zusammen mit Erbsen zur Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 5 -

Nudeln auf Tellern anrichten, Sauce darüber gießen und mit Bacon bestreuen.

Womit schmeckt einfach JEDES Gericht besser als ohne? Richtig, mit Käse! Bei diesem deftigen Pastateller wird die Sauce sogar besonders cremig und herzhaft. Denn zu frischen Rigatoni, süßen Erbsen, knackigem Spinat und krossem Bacon gesellt sich kein geringerer als würziger Gorgonzola mit zur Sahne in die Pfanne. Gorgonzola-Pasta ist genau das Richtige für jeden Dreikäsehoch und Nudelnerd, der zufällig in der Küche