



## *Pasta mit Gorgonzolasauce unter Birnen Radicchio Gemüse*

### ▼ Zutaten

2 mittelgr.	<b>Birnen</b>
1 kleiner	<b>Radicchio</b>
50 Gramm	<b>Parmesan</b>
150 Gramm	<b>Mascarpone</b>
100 Gramm	<b>Gorgonzola</b>
300 Gramm	<b>Penne o. a. Nudeln</b>
	Olivenöl Salz Pfeffer Zucker

### ■ Zubereitung:

1. die Birnen vierteln
2. die Viertel entkernen und in Würfeln schneiden
3. den Radicchio putzen, waschen, trocknen
4. und in Streifen schneiden
5. zwischendurch den Parmesan reiben
6. den Mascarpone mit 2 Esslöffeln Wasser in die Pfanne geben
7. dazu den Gorgonzola hinein geben
8. und auf dem Herd bei niedriger Temperatur erhitzen
9. die Nudeln in kochendem Salzwasser al dente garen
10. 4 Minuten bevor die Nudeln gar sind das Olivenöl in der zweiten Pfanne erhitzen
11. die Birnen ,den Radicchio bei hoher Hitze braten
12. mit Salz Pfeffer und Zucker würzen
13. die Nudeln abgießen und abtropfen lassen
14. die Nudeln in der Gorgonzolasauce schwenken und auf den Teller geben
15. das Birnen-Radicchio-Gemüse dazu geben
16. und mit geriebenem Parmesan servieren