



## *Pasta mit Gorgonzola und Birnen*



### Zutaten:

400 Gramm	<b><i>Pappardelle (it. Bandnudeln)</i></b>
500 Gramm	<b><i>Staudensellerie mit Grün</i></b>
200 Gramm	<b><i>Gorgonzola</i></b>
50 Gramm	<b><i>Ricotta Käse</i></b>
125 Milliliter	<b><i>Milch</i></b>
4 Esslöffel	<b><i>Pinienkerne</i></b>
2 kleine	<b><i>Birnen</i></b>
2 Esslöffel	<b><i>Olivenöl</i></b>
	<b>Pfeffer Salz</b>



### Zubereitung:

1. Pasta nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser bissfest garen
2. Sellerie putzen und waschen
3. das Grün beiseite legen
4. die Stangen schräg in dünne Scheiben schneiden
5. Olivenöl in einem Topf erhitzen
6. Selleriescheiben hinein geben und circa 3 - 4 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten
7. Gorgonzola zerkleinern und bis auf zwei Esslöffel mit dem Ricotta und der Milch in den Topf dazugeben
8. unter rühren bei kleiner Hitze den Käse schmelzen
9. circa 5 Minuten köcheln lassen
10. die Käsesoße mit Salz und Pfeffer abschmecken
11. Pinienkerne in einer trockenen Pfanne ohne fett goldbraun rösten
12. die Birnen waschen, der Länge nach durch schneiden
13. die Kerngehäuse heraus schneiden
14. die hälften längs in feien Spalten schneiden
15. Nudeln abgießen und abtropfen lassen
16. mit der Käsesoße und den Birnenspalten auf dem Teller anrichten
17. mit den Pinienkernen und dem restlichen Gorgonzola bestreuen
18. die Sellerieblättchen zum Garnieren verwenden