

Informationen zur Sendung vom 11.11.2025

Pasta mit Roquefortsauce und Birne

Von Ulla Scholz

Zutaten (4 Personen)

Pasta

400 g Penne oder Tortiglioni

Sauce

100 g Roquefort oder anderer kräftiger Blauschimmelkäse

1-2 Birnen

½ unbehandelte Zitrone

1 EL Mehl

1 EL Butter

100 ml Weißwein

100 ml Sahne

etwas Nudelkochwasser zum Verlängern

Salz

Pfeffer

Außerdem

80 g Mandelsplitter oder Pinienkerne

1 Bund Basilikum

Zubereitung

Die Pasta nach Packungsanleitung kochen, abschütten und das Nudelwasser auffangen.

Die Birnen waschen, entkernen und in löffelgerechte Stücke schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit das Obst nicht braun wird.

Mandelstifte oder Pinienkerne leicht rösten, dann zur Seite stellen.

In einem passenden Topf die Butter schmelzen und das Mehl einrühren. Mit Weißwein und Sahne ablöschen und den Käse zugeben. Alles gut verquirlen, aufkochen und mit ein wenig Nudelwasser auf die richtige Konsistenz bringen. Die Birnenstücke unterheben, ein wenig Zitronenschale hineinreiben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Falls die Pasta schon kalt geworden ist, restliches Nudelwasser erhitzen, Penne noch einmal kurz aufkochen, abschütten und abtropfen lassen. Danach in eine passende Schüssel füllen und mit der Sauce vermischen.

Anrichten

Die einzelnen Portionen auf Tellern verteilen und mit gerösteten Pinienkernen und Basilikumblättern garnieren.

Informationen zur Sendung vom 11.11.2025

Pasta mit Roquefortsauce und Birne

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Blauschimmelkäse

In Italien verwendet man für diese Sauce Gorgonzola. Hier wird keine Mehlschwitze hergestellt, da diese Blauschimmelkäsesorte mild und cremig schmeckt. Ich hatte noch Roquefort im Kühlschrank, der sich durch viel intensivere Aromen auszeichnet. Damit die Sauce nicht zu kräftig und würzig wird, bereite ich in dem Fall eine Mehlschwitze vor, die durch Sahne und Wein den Grundstock bildet. Auch andere kräftige Blaukäsesorten lassen sich so verarbeiten. Die fruchtige Birne bringt einen schönen Kontrast zum würzigen Käse. Ob eine oder zwei Birnen zum Einsatz kommen, ist Geschmackssache. Das Obst sollte nur nicht zu weich sein und schön fruchtig schmecken.

Nudelkochwasser

Pasta kann man auch vorkochen. Dafür die Nudeln unbedingt bissfest garen. Anschließend in einem Sieb abschütten und abtropfen lassen, aber keinesfalls abschrecken. Die Pasta mit einem feuchten Tuch bedecken und das Kochwasser aufheben. Später das Wasser gut erhitzen und die Penne, Spaghetti oder andere Pastasorte kurz erwärmen und abtropfen lassen.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!