3 Vegetarian

# Nudelsalat mit Gorgonzola, Birne und Balsamico

Zubereitungszeit
20 minuten

Portionen
Voor 1 persoon

## Zubereitungsart

1. Die Penne gemäß der Anleitung auf der Verpackung zubereiten und abkühlen lassen. Den Knoblauch pressen, die Champignons in Spalten und die Birne in halbe Scheiben schneiden. Die Hälfte des Olivenöls in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch andünsten. Champignons und grüne Spargelspitzen hinzufügen und 4-5 Minuten mitbraten. In einer trockenen Pfanne die Walnüsse goldbraun rösten und beiseite stellen. Das restliche Öl in derselben Pfanne erhitzen und darin die Birne braten bis sie weich wird und leicht braun wird. Die Pasta auf einem Teller anrichten und Gemüse, Birne, Gorgonzola und die Walnüsse darüber verteilen. Mit dem Balsamicoessig besprenkeln.

## Zutaten

- [ ] 50 g PS. penne
- [ ] 25 g Gorgonzola
- [ ] 20 g Walnüsse
- [ ] 100 g Kastanienchampignons
- [ ] 75 g grüne Spargelspitzen
- [ ] Handvoll Rucola
- [ ] 50 g Birne
- [ ] 1 Knoblauchzehe
- [ ] 1 EL Balsamicoessig
- [ ] 2 EL Olivenöl

## Nährwerte pro Person

| | |
|---|---|
| Energie | **639 kcal** |
| Kohlenhydrate | **24 g** |
| Fett | **43 g** |
| Ballaststoffe | **20 g** |
| Eiweiß | **27 g** |