



Penne mit Gorgonzola

Man nehme für 2 Portionen:

200 g Penne	in Salzwasser (20 g/L.) kochen, dann abgießen
50 g Butter	15 g für die Béchamel, 35 g für die Brösel
1 Zwiebel	halbieren, pellen, würfeln
15 g Mehl	
200 ml Milch	
150 ml Sahne	
100 g cremigen Gorgonzola	in Stücke schneiden
35 g Pankobrösel	
½ TL Piment d'Espelette	
1 unbehandelte Zitrone	Schale abreiben, halbieren, eine Hälfte auspressen
1 reife Birne	halbieren, in Scheiben schneiden, Kerngehäuse und Stiel entfernen
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	
außerdem:	Backofen auf 200° OUH vorheizen

- 15 g Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebelwürfel glasig dünsten, mit Mehl bestäuben, anschwitzen, mit Milch ablöschen und 10 Minuten köcheln lassen. Sahne und Gorgonzola zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den Nudeln vermengen und in eine gefettete Auflaufform füllen.
- Birnen mit Zitronensaft beträufeln und auf die Nudeln legen.
- In einer Pfanne 35 g Butter zerlassen, Pankobrösel, Piment d'Espelette und Zitronenabrieb untermengen. Die Masse gleichmäßig auf dem Auflauf verteilen. Auflauf 15-20 Minuten backen.

Dazu: trockenen Weißwein oder Rosé