

Bandnudeln mit Hähnchen-Streifen, Birnen und Gorgonzola

Für zwei Personen

300 g Hähnchenbrustfilet	200 g breite Bandnudeln	150 g cremiger Gorgonzola
2 reife Birnen	100 g Walnusskerne	3 EL Zucker
1 EL Butter	220 ml Balsamico-Essig	2 EL Traubenkernöl
Öl, Salz, Pfeffer		

In einem Topf den Zucker karamellisieren. Das Ganze mit 200 Millilitern Balsamico-Essig ablöschen und sechs bis acht Minuten einkochen lassen, bis es dick-cremig ist. Einen Topf mit ausreichend Salzwasser erhitzen und die Bandnudeln darin al dente kochen. Den Gorgonzola würfeln und die Nüsse grob hacken. Die Birnen waschen, vierteln, vom Strunk und vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. Die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten und anschließend wieder heraus nehmen. Die Butter in der Pfanne erhitzen, die Birnenspalten hinzugeben und zwei Minuten darin braten. Das Ganze mit dem restlichen Balsamico-Essig ablöschen und kurz aufkochen lassen. Das Hähnchenfleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Anschließend in einer Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten abraten. Die Nudeln abgießen und zurück in den Topf geben. Die Birnen und die Nüsse zufügen und alles kurz mischen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Gorgonzola darauf verteilen. Anschließend mit dem Traubenkernöl und dem selbstgemachten Crema di Balsamico beträufeln. Die Bandnudeln mit den Hähnchenstreifen, den Birnen, dem Gorgonzola und selbstgemachtem Crema di Balsamico auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Wolf am 16. Dezember 2013