

Pasta mit Feigen-Senf und Gorgonzola

Für 2 Personen:

125 g Pappardelle	Salz	1 TL Pinienkerne
1 Bund Rucola	1 frische Feige	1 TL Butter
1 EL Feigensenf	1 EL gehackte Öl-Tomaten	50 g Gorgonzola
Pfeffer		

Die Pappardelle in reichlich Salzwasser al dente garen, abgießen und kurz abtropfen lassen. Während die Pasta kocht, die Pinienkerne ohne Fettzugabe in einer kleinen Pfanne rösten und auf einem Teller abkühlen lassen. Rucola waschen, trocken schleudern und grob in Stücke schneiden. Die Feige waschen, in Spalten schneiden und in einem Topf in Butter anschwitzen. Feigensenf, gehackte Tomaten und geröstete Pinienkerne einrühren. Dann die tropfnasse heiße Pasta zugeben. Gorgonzola in kleine Stücke schneiden und auf der Pasta verteilen. Rucola hinzufügen und alles locker vermengen.

Die Pappardelle auf zwei Teller verteilen und mit reichlich grob gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Christian Henze am 11. Oktober 2019