

Orecchiette (Öhrchennudeln) mit Rahmwirsing und Birnen

Für 4 Portionen

400 g	Orecchiette	in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen.
2	feste Birnen	waschen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Von
60 g	Scamorza	(geräucherter Italienischer Käse) 40 g fein reiben, 20 g in dünne Scheiben schneiden und beiseitelegen. Von
12 Stiele	Majoran	die Blätter abzupfen.
80 g	Walnusskerne	grob hacken.
2	Zwiebeln	fein würfeln.
400 g	Wirsing	putzen, in feine Streifen schneiden.
2 EL	Olivenöl	in einem Topf erhitzen. Wirsing darin unter Rühren bei mittlerer bis starker Hitze 3-4 Minuten braten. Zwiebeln zugeben und 2 Minuten mit braten.
400 ml	Gemüsebrühe	und
250 ml	Schlagsahne	zugießen, aufkochen, mit
	Salz, Pfeffer	und
	Zitronensaft	würzen und vom Herd nehmen.
2 EL	Olivenöl	in einer Pfanne erhitzen und die Birnenspalten darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten hellbraun braten. Wenden, Nüsse zugeben und 3 Minuten weiterbraten. Majoran-blättchen zugeben. Pfanne vom Herd nehmen.
		Pasta in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und zum Rahmwirsing geben. Aufkochen und geriebenen Scamorza untermischen. Pasta auf Tellern anrichten. Scamorza Scheiben und Birnenmischung darüber geben und servieren.