



Safrantagliatelle mit grillierten Birnen mit Specktranchen und Pecorino

Vor- und Zubereitung: ca. **15 Min.**

„Süsse Birnen ummantelt von herzhaftem Speck auf leichten Safrantagliatelle“

Zutaten für 4 Personen:

- 2 **Birnen**
- 100 g **Pecorino**
- 80 g feine **Speckscheiben**
- 400 g **Tagliatelle**
- 2 - 3 EL **Olivenöl**
- 1 Briefchen **Safran**
- 1 dl **Milch**
- 100 g **Crème fraîche**
- Pfeffer
- Salz

Zubereitung:

1. Die Birnen in dünne Scheiben schneiden und den Pecorino ebenso. Die Birnen mit jeweils einer Scheibe Pecorino und dem Speck ummanteln. Die ummantelten Birnen jeweils 2-3 Minuten auf beiden Seiten grillieren und anschliessend auf den Warmhalterost legen.
2. In kochendes Salzwasser die Tagliatelle „al dente“ kochen und gut abtropfen.
3. In der Zwischenzeit Olivenöl in einer Pfanne etwas erwärmen und den Safran leicht einmischen, bis ein rotes Öl entsteht. Danach die Milch und die Crème fraîche begeben. Die Sauce mit etwas Pfeffer und einer Prise Salz würzen und alles verrühren.
4. Die Tagliatelle mit der Safransauce gut mischen und auf den Tellern anrichten. Die ummantelten Birnen auf die Tagliatelle legen.

Dazu **empfehlen** wir folgendes **Zubehör** aus unserem **Shop** (www.kukissima.ch):



Set natives Olivenöl extra 3x5dl
RALDA & FRIENDS
N° art. 120102



Grill Pinzette 30cm
NAPOLEON
N° art. 560135

Bon Appetito!
Giàna

