

## Daniele Corona Ditalini mit Tiroler Speck, Zwiebel-Birnen-Kompott und Bergkäse

Freitag, 14. Oktober 2022  
Rezept für 4 Personen

Dauer: 30 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: leicht  
Pasta, Schnelle Küche, Feine Küche

### Zutaten:

1 l	Gemüse- oder Fleischbrühe
2	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
1	Petersilienwurzel (ca. 100 g)
2 EL	Olivenöl
300 g	Ditalini (Suppenudel-Sorte; z. B. Dinkel-Ditalini)
100 ml	Weißwein, trocken
1 Zweig	Rosmarin (klein)
100 g	Tiroler Speck
1	Birne
2 EL	Rohrzucker
4 EL	Apefelessig
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
2 Stiele	glatte Petersilie
50 g	Parmesan (frisch gerieben)
50 g	kalte Butter (in feinen Würfeln)
50 g	Bergkäse

### Zubereitung:

1. Die Brühe in einem Topf erhitzen.
2. Eine Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Petersilienwurzel putzen, schälen, waschen und in feine Würfel schneiden.
3. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel sowie Petersilienwurzel darin andünsten.
4. Nudeln zugeben und alles unter Wenden kurz anbraten. Mit Weißwein ablöschen, die Flüssigkeit unter Rühren einkochen lassen. Rosmarin abrausen und zufügen. Die Mischung, wie beim Kochen eines Risottos, unter gelegentlichem vorsichtigem Rühren nach und nach mit heißer Brühe aufgießen.
5. Nudeln unter vorsichtigem Rühren insgesamt 12-18 Minuten köcheln (je nach Garzeit/Größe der Nudeln). Die Nudeln sollten dabei stets gut mit Brühe bedeckt sein.
6. In der Zwischenzeit Speck in feine Streifen schneiden. Speckstreifen in einer heißen Pfanne ohne zusätzliches Fett sacht knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
7. Für das Kompott Birne schälen, entkernen und in feine Streifen schneiden. Übrige Zwiebel abziehen und ebenfalls in feine Streifen schneiden.
8. Rohrzucker in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und leicht karamellisieren.



9. Birnenstücke und Zwiebelstreifen zugeben und unter Rühren andünsten. Mit Apfelessig ablöschen und köcheln lassen, bis die Birnen gegart sind, aber noch Biss haben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

10. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein schneiden.

11. Sobald die Nudeln al dente gegart sind, Petersilie, Parmesan und kalte Butter hinzufügen und sacht durchrühren, bis alles cremig wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

12. Ditalini auf vorgewärmten Tellern verteilen. Kompott darauf anrichten und mit knusprigen Speckstreifen bestreuen. Vor dem Servieren den Bergkäse fein darüber hobeln.

Tipp: Ohne Speck und mit Gemüse- statt Fleischbrühe zubereitet, wird daraus ein wunderbares vegetarisches Gericht.

**Pro Portion: 670 kcal/ 2810 kJ**  
**74 g Kohlenhydrate, 21 g Eiweiß, 30 g Fett**