

Penne mit Birne

**Zutaten für 3-4
Personen:**

250 g Penne
50 g Schinkenwürfel
1 EL Öl
1 Birne
1 kl. Dose weiße Bohnen
Salz, Pfeffer
etwas Petersilie

Pesto:

3 EL Olivenöl
2 EL Zitronensaft
1 Knoblauchzehe
20 g Kürbiskerne
5 g Petersilie (ca. 3 Stiele)
125 g Feta

Zubereitung:

Penne nach Packungsanleitung kochen.
Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Schinkenwürfel darin anbraten.
Birne schälen, in 2 cm große Würfel schneiden, mit den abgetropften Bohnen
zum Schinken in die Pfanne geben und ca. 2 Minuten schmoren. Mit Salz und
Pfeffer würzen.

Für das Pesto die in Würfel geschnittene Knoblauchzehe und den
zerkleinerten Feta mit den anderen Zutaten in eine schmale hohe
Rührschüssel geben und mit dem Pürierstab zerkleinern.

Penne und Pesto zu den Schinken-Birnenwürfel in die Pfanne geben und alles
miteinander vermischen. Auf Tellern anrichten und mit Petersilie garniert
servieren.

Guten Appetit wünschen die LandFrauen.
Weitere Rezepte finden Sie [hier](#).