

Trevisaner Radicchio - Sauce

Kategorien: Sauce, Nudelsauce

Zutaten für: 4 Portionen

400	Gramm	Radicchiokoepfe
4		Essl. Olivenoel
500	Gramm	Spaghetti oder Bigoli
5		Knoblauchzehen
100	Gramm	Parmesan, gerieben
		Salz
		Pfeffer

Anleitung:

Die Radicchiokoepfe gut waschen und laengs durch den Stielansatz halbieren. Die Innenseiten mit etwas Oel betraeufeln, salzen und pfeffern, 20 min. ziehen lassen. Dann entweder bei milder Hitze langsam grillen oder auf kleinem Feuer in der Pfanne schmelzend weich braten. In kleine Wuerfel schneiden.

Nudeln in Salzwasser bissfest kochen. Knoblauchzehen fein hacken und im restlichen Oel anbraten. Wenn sie gerade zu braeunen beginnen, den Radicchio untermischen.

Nudeln abgiessen (1 Tasse vom Wasser auffangen), in eine Schuessel geben. Radicchio mit Knoblauch samt Oel hinzufuegen, salzen, reichlich aus der Muehle pfeffern und den Parmesan dazugeben. Die zurueckbehaltene, kochendheisse Nudelbruehe daruebergiessen, alles mischen und rasch zu Tisch bringen.