

Breite Bandnuodeln mit Karamellisiertem Chicoree

Zutaten für: 4 Personen

400	Gramm	Breite Bandnuodeln
1	kg	Chicoree, geputzt, Strunk entfernt Der Länge nach in Viertel geschnitten
150	Gramm	Schalotten, fein gewürfelt
2-3		Rote Chilischoten, gehackt
6	Essl.	Olivenöl
100	Gramm	Pinienkerne
100	Gramm	Große Rosinen
1	Essl.	Marsala
50	Gramm	Rohrzucker
150	ml	Weißwein Salz, frisch gemahlener Schwarzer Pfeffer

Anleitung:

Zubereitungszeit: 20 Min.

1. Bandnuodeln in kochendem Salzwasser ca. 8-10 Min. bissfest kochen.
2. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne leicht erhitzen. Pinienkerne rösten, Chilischoten und Rosinen dazugeben und dünsten. Mit Marsala ablöschen und zur Seite stellen.
3. In einer zweiten Pfanne den Zucker vorsichtig erhitzen, bis er geschmolzen ist. Restliches Olivenöl dazugeben und alles kräftig verrühren. Chicoree und Zwiebeln hinzufügen und unter ständigem Rühren alles goldbraun karamellisieren. Vorsichtig mit Weißwein ablöschen. Pinienkerne, Chilischoten und Rosinen unterheben und mit Pfeffer und Salz abschmecken.
4. Bandnuodeln in einem Sieb abtropfen lassen. Auf Teller verteilen, Chicoree darübergeben und servieren. Durchschnittliche Nährwerte pro Portion, kalkuliert anhand der rohen Zutaten:

Brennwert 3429 kJ (813 kcal)

Eiweiß 24 g

Fett 264 g

Kohlenhydrate 112 g