

Gewalzte Bandnudeln mit Geschmortem Radicchio und Gor ...

Zutaten für: 4 Personen

500	Gramm	Gewalzte Bandnudeln
300	Gramm	Radicchio
120	Gramm	Parmaschinken
120	Gramm	Zwiebeln
100	ml	Hühnerbrühe
150	Gramm	Gorgonzola
150	Gramm	Sahne
2	Blätter	Salbei
		Olivenöl

Anleitung:

Zubereitungszeit: 25 Min.

1. Radicchio vierteln und in warmem Wasser waschen. Den Strunk entfernen und den Radicchio in Streifen schneiden.
2. Zwiebeln in Streifen schneiden und in Olivenöl goldgelb anbraten.
3. Den in Blättchen geschnittenen Parmaschinken mit anschwitzen.
4. Den Radicchio zufügen und das Ganze bei mäßiger Hitze durchschmoren.
5. Hühnerbrühe angießen und kurz reduzieren.
6. Die Sahne zugeben und einmal kurz durchköcheln lassen.
7. Den Gorgonzola in Würfel schneiden und in die Sauce geben, durchrühren, bis er sich aufgelöst hat.
8. Zum Schluss die abgekochten Bandnudeln in die Sauce geben und durchschwenken. Mit dem in Streifen geschnittenen Salbei bestreuen und servieren. Als Garnitur empfehle ich angebratene Radicchio-Herzen. Durchschnittliche Nährwerte pro Portion, kalkuliert anhand der rohen

Brennwert 3506 kJ (833 kcal)

Eiweiß 33,4 g

Fett 37 g

Kohlenhydrate 92 g