

## Spaghetti mit Radicchio

Kategorien: Nudeln, Gemüse

Zutaten für: 4 Portionen

4	Köpfe	Radicchio
1		Zwiebel; rot
2		Knoblauchzehen
2		Chilischoten; klein, gruen
		Salz
400	Gramm	Spaghetti
100	ml	Olivenoel
		Pfeffer; aus der Muehle
		Geriebener Provolone Kaese

### Anleitung:

1. Den Radicchio putzen, waschen und gut trocken schuetteln. (Eventuell die Wurzel schaelen und duenn stifteln) Die Koepfe laengs Halbieren. Die Zwiebel schaelen und in Spalten schneiden. Den Knoblauch schaelen und in sehr duenne Scheiben schneiden. Die Chilischoten putzen, aufschlitzen, entkernen und waschen, sehr fein Hacken.

2. Reichlich Salzwasser aufkochen, die Spaghetti darin al Dente garen.

3. Die Haelfte des Oels in einer breiten Pfanne erhitzen, Die Radicchio-Wurzel, Zwiebel, Knoblauch und Chili unter Ruehren Anbraten. Die Radicchio-Haelften von jeder Seite drei Minuten Mitbraten, mit Salz und Pfeffer wuerzen, wieder herausheben.

4. Das restliche Oel in der Pfanne erhitzen, Spaghetti gruendlich Abtropfen lassen, dazugeben und sorgfaeltig wenden. Mit den Radicchio-Haelften anrichten, mit Provolone bestreuen.