

Tagliateli mit Radicchio

Kategorien: Nudeln, Land, Italien

Zutaten für: 2 Portionen

		Tagliateli nach Bedarf
1	mittl.	Kopf Radicchio
50	Gramm	Geraeucherten Schinken
		Olivenoel zum Anduensten
1/2	Tasse	Bestes Olivenoel
		Salz
		Viel frisch gemahlener
		Pfeffer

Anleitung:

Nudeln in reichlich Wasser nach Anweisung kochen Den Radicchio putzen, eventuell dicke Mittelrippen entfernen und mit dem Messer ganz fein hacken. Den Schinken ebenfalls sehr fein schneiden, je feiner desto besser In einem schweren Topf das Olivenoel erhitzen (nicht zu heiss, sonst wird Der Kohl nachher braun!!), Schinken kurz anbraten. Den Kohl dazugeben und 2-3 min. duensten bis er zusammenfaellt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann Ganze vom Feuer nehmen und das gute Olivenoel untermischen. Die Haelfte des Gemueses mit den Nudeln mischen, den Rest oben drauf geben. Dazu wird viel frisch gemahlener Pfeffer gereicht, den jeder nach Geschmack wie Parmesan benutzen kann. Extrem schnell zubereitet, aber dann eine echte Ueberraschung.