

## 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.