

Radicchio mit Pasta

Zutaten

- Radicchio
- Nudeln eurer Wahl, im Originalrezept werden gerillte Muschelnudeln (Conchiglie rigate) verwendet
- rote Zwiebel
- 100 ml Brühe
- 100 ml Rotwein
- 50 ml Portwein (oder mehr Rotwein und etwas Zucker)
- Parmesan
- Sahne
- Räuchertofu oder Pancetta
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Den Radicchio halbieren und in feine Streifen schneiden. Zum Auslaugen der Bitterstoffe in lauwarmem Essigwasser waschen, danach mit etwas klarem Wasser die Essigreste auswaschen. Nudelwasser aufsetzen und Nudeln kochen. Tofu oder Pancetta würfeln und in einer Pfanne mit 3EL Olivenöl anbraten, die Zwiebeln dazu und glasig dünsten. Den Radicchio hinzufügen und einige Minuten einkochen lassen, dann mit Rot- und Portwein ablöschen und diesen verdunsten lassen. Die Brühe hinzufügen und auf die Hälfte reduzieren lassen. Zum Schluß etwas Sahne dazu gießen und abschmecken. Sollte das Gericht noch zu Bitter sein, kann etwas Süße helfen.

Guten Appetit!