

Rezept

Spaghetti mit Radicchio

Ein Rezept von Spaghetti mit Radicchio, am 17.04.2024

Zutaten

2 Köpfe Radicchio	1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 kleine Bio-Zitrone
Salz	500 g Spaghetti
5 EL Olivenöl	Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Chiliflocken	50 g Parmesan (am Stück)

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | Schwierigkeitsgrad mittel | Pro Portion Ca. 630 kcal

Zubereitung

1. Reichlich Wasser für die Nudeln zum Kochen bringen. Inzwischen den Radicchio waschen, putzen und gut trocken schleudern, die Blätter in breite Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen, längs halbieren und in dünne Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, 1 TL Schale abreiben und den Saft auspressen.
2. Das Nudelwasser salzen und die Spaghetti darin nach Packungsanweisung bissfest garen. Während die Nudeln kochen, das Olivenöl in einer breiten Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin leicht anbraten. Den Radicchio unterrühren, mit Salz, Pfeffer, Zitronenschale und -saft und Chiliflocken würzen.
3. Die Spaghetti in ein Sieb abgießen, gut abtropfen lassen und mit dem Radicchiogemüse anrichten. Den Parmesan mit einem Sparschäler in groben Spänen darüberhobeln.