Rezept

BIS DI SAOR

Ein Rezept von BIS DI SAOR, am 12.10.2024

Zutaten

2	längliche Radicchio di Treviso
4	Lorbeerblätter
200 ml	Weißweinessig
100 ml	Olivenöl
5 EL	Olivenöl
2	Zwiebeln
4 EL	Zitronensaft
	Pfeffer
2	Knoblauchzehen
1 TL	Wacholderbeeren
	Salz
1 Stück	Kürbis (ca. 600 g
	Salz
100 ml	Prosecco oder trockener Weißwein
1 TL	Zucker
1 Prise	Zimtpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Den Radicchio von den äußeren welken Blättern befreien, waschen und der Länge nach vierteln.

2. Den Knoblauch schälen und halbieren, mit 1/2 l Wasser, den Lorbeerblättern, dem Wacholder und dem Essig in einen Topf geben. Die Mischung zum Kochen bringen und salzen. Die Radicchioviertel in den Sud legen und ca. 3 Min. darin garen.

3. Den Radicchio zusammen mit den Gewürzen mit einem Schaumlöffel aus dem Sud heben und in eine Schale geben. Den Radicchio abkühlen lassen, dann mit dem Öl begießen und über Nacht ziehen lassen.

4. Für das Kürbisgemüse die Kerne mit dem faserigen Fruchtfleisch aus dem Kürbis schaben. Den Kürbis schälen und in ca. 1 1/2 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne 4 EL Olivenöl erhitzen, den Kürbis einrühren, salzen und bei starker bis mittlerer Hitze 8–10 Min. braten, bis er gebräunt und bissfest ist. Häufig umrühren. In eine Schale füllen.

5. Die Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit dem restlichen Öl in einer Pfanne bei schwacher Hitze ca. 15 Min. dünsten und weich garen, aber nicht braun werden lassen. Immer wieder durchrühren. Den Prosecco und den Zitronensaft dazugeben und kräftig aufkochen lassen. Die Zwiebeln mit dem Zucker, Salz und Pfeffer würzen und über dem Kürbis verteilen. Alles abkühlen und ebenfalls über Nacht ziehen lassen.

6. Vor dem Servieren Radicchio und Kürbis nochmals abschmecken. Über den Kürbis noch 1 kleine Prise Zimt stäuben. Die Gemüse mit knusprigem Brot servieren.