

## Rezept

# Crostini mit Radicchio und Speck

Ein Rezept von Crostini mit Radicchio und Speck, am 28.04.2025

## Zutaten

<b>1</b> Radicchio (ca. 50 g)	<b>1</b> große rote Zwiebel
<b>75 g</b> durchwachsener Räucherspeck	<b>3 EL</b> Olivenöl
Chiliflocken nach Geschmack	<b>1 TL</b> Honig
Salz	<b>12 Scheiben</b> Baguette oder
<b>6 Scheiben</b> Bauernbrot, halbiert	<b>1 Stück</b> Parmesan (ca. 30 g)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

## Zubereitung

1. Welche Blätter vom Radicchio entfernen und den Radicchio waschen, vierteln und in Streifen schneiden. Die rote Zwiebel schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Den Speck von der Schwarte und den Knorpeln befreien und zuerst in dünne Scheiben, dann ebenfalls in Streifen schneiden.
2. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel und den Speck sowie die Chiliflocken einrühren und unter Rühren bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. braten. Dann die Radicchiostreifen dazugeben und weiterbraten, bis sie zusammenfallen. Mit dem Honig und etwas Salz abschmecken.
3. Das Brot im Toaster oder im Backofen bei 250° ein paar Min. rösten. Das Radicchiogemüse mit dem übrigen Öl mischen und auf den Broten verteilen. Jeweils ein paar Parmesanspäne darüberhobeln und die Brote gleich servieren.