

Rezept

Fusilli mit Radicchio

Ein Rezept von Fusilli mit Radicchio, am 23.04.2024

Zutaten

80 g Pancetta (2 dicke Scheiben geschnitten)	300 g Radicchio
1 Knoblauchzehen	250 g Fusilli
Salz	1 EL Olivenöl
Zucker	2 EL Aceto balsamico
120 g Sahne	Pfeffer
frisch geriebener Parmesan zum Bestreuen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 770 kcal, 24 g EW, 96 g KH

Zubereitung

1. Pancetta klein würfeln. Äußere, unschöne Blätter vom Radicchio entfernen, dann den Kopf längs vierteln, den Strunk keilförmig ausschneiden, und die Radicchio-Viertel quer in 1,5 cm breite Streifen schneiden. Die Radicchio-Streifen in einem Sieb waschen und abtropfen lassen. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.
2. Fusilli nach Packungsanweisung in Salzwasser gerade knapp al dente garen. Währenddessen Öl und Pancetta in eine beschichtete hohe Pfanne geben und langsam erhitzen, dann bei mittlerer Hitze braten, bis die Pancettastücke knusprig und gebräunt sind, dabei nach einiger Zeit den Knoblauch zugeben. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Bratfett bis auf einen ausreichenden Rest abgießen.
3. Verbliebenes Fett erhitzen, Radicchio zugeben, ½ TL Zucker darüberstreuen und unter Rühren bei großer Hitze knapp zusammenfallen lassen. Mit Balsamico ablöschen, diesen einkochen lassen, dann Sahne zugießen, salzen, pfeffern und weitere 3-5 Min. offen garen, gegen Ende mit Zucker abschmecken. Nudeln abgießen, dabei Kochwasser auffangen und abtropfen lassen.
4. Nudeln und einen Teil Pancetta in die Pfanne geben, alles gut mischen, falls nötig, etwas Kochwasser unterrühren und alles 1 Min. ziehen lassen. Mit übriger Pancetta bestreuen und mit Parmesan servieren.