

Rezept

## Gebratener Radicchio

Ein Rezept von Gebratener Radicchio, am 17.04.2024

### Zutaten

- |   |                         |
|---|-------------------------|
| <b>1</b> großer Radicchio (ca. 500 g)                     | <b>3 EL</b> Olivenöl    |
| <b>3 EL</b> Balsamico-Essig                               | <b>2 EL</b> Honig       |
| <b>1 TL</b> körniger Dijon-Senf                           | Salz                    |
| Pfeffer   | <b>10 g</b> Pinienkerne |
| <b>100 g</b> luftgetrockneter Schinken in dünnen Scheiben |                         |

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal, 28 g F, 16 g EW, 25 g KH

### Zubereitung

1. Vom Radicchio welke Blätter entfernen, den Kopf waschen und abtropfen lassen. Dann vierteln und den Strunk schräg abschneiden, sodass die Blätter noch zusammenhalten.

---

2. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Viertel darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 1 Min. anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen. Den Bratensatz mit Essig und 4 EL Wasser ablöschen. Sofort den Honig zugeben und auf schwache Hitze zurückschalten. Den Senf einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Radicchio-Viertel mit der Schnittfläche in den Sud legen und abgedeckt ca. 5 Min. sanft schmoren.

---

3. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Den Radicchio auf zwei Tellern anrichten, mit dem Sud beträufeln, mit den Pinienkernen bestreuen und mit dem Schinken servieren.