

Rezept

Gebratener Radicchio als Beilage

Ein Rezept von Gebratener Radicchio als Beilage, am 23.04.2024

Zutaten

750 g längliche Radicchiostauden mit Wurzel
Salz
2-3 EL Aceto balsamico

5 EL Olivenöl extra vergine
Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal

Zubereitung

1. Den Radicchio waschen, putzen und trockentupfen. Die Stauden je nach Größe längs halbieren oder vierteln.

2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin von allen Seiten bei starker Hitze rasch braun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Essig darüber gießen und etwas verdampfen lassen.