

Rezept

Gebratener Radicchio mit Chili

Ein Rezept von Gebratener Radicchio mit Chili, am 18.04.2024

Zutaten

2 Köpfe Radicchio (etwa 400 g)	1 getrocknete Chilischote
75 ml Aceto balsamico	3 EL trockener Rotwein
1 geh. EL Zucker	4 EL Olivenöl
Salz	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 168 kcal

Zubereitung

1. Den Radicchio waschen, putzen und achteln. Chilischote zerkrümeln und mit dem Essig, Wein und Zucker in einem Topf auf die Hälfte einkochen lassen. Den Radicchio untermischen, einmal aufkochen und in eine Schüssel umfüllen. Etwa 2 Std. marinieren.
2. Dann den heißen Stein anheizen. Etwas Öl auf die Platte geben, den Radicchio abtropfen lassen und auf dem heißen Stein 4-5 Min. braten, dabei ab und zu wenden. Mit Salz abschmecken und mit dem übrigen Öl beträufelt servieren.