

Rezept

Gebratener Radicchio mit Parmaschinken

Ein Rezept von Gebratener Radicchio mit Parmaschinken, am 24.02.2024

Zutaten

350 g Radicchio	1 kleine rote Zwiebel
1 Orange	3 EL Olivenöl
2 EL Aceto Balsamico	Salz
Pfeffer	30 g Parmaschinken (in hauchdünnen Scheiben)
20 g gehobelter Parmesan	60 g Vollkorn-Grissini

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Radicchio putzen, waschen, trockenschleudern und längs vierteln, dabei die Strünke keilförmig herausschneiden. Die Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden. Die Orange schälen und die Filets aus den Trennhäuten schneiden, dabei den Saft auffangen.
2. In einer beschichteten Pfanne 2 EL Öl erhitzen. Die Radicchi Vierteln und die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. braten, zwischendurch wenden. 1 EL Aceto Balsamico und den aufgefangenen Saft in die Pfanne geben und kurz miterhitzen.
3. Restlichen Aceto Balsamico mit dem übrigen Öl verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Radicchio, die Zwiebel, die Orangenfilets und den Schinken auf Tellern anrichten. Mit der Sauce beträufeln und mit dem Parmesan bestreuen. Lauwarm servieren. Dazu die Grissini reichen.