

Rezept

Gegrillter Radicchio italienische Art

Ein Rezept von Gegrillter Radicchio italienische Art, am 18.12.2025

Zutaten

500 g Radicchio tardivo oder Radicchio Trevisano

Salz

etwas Zitronensaft

8 EL Olivenöl

Pfeffer

etwa 100 g Asiago oder Montasio

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Den Backofengrill anheizen. Den Radicchio von den welken Blättern befreien, waschen, trocken tupfen und der Länge nach vierteln.
2. Eine ofenfeste Form mit etwas Öl ausstreichen und die Radicchioviertel nebeneinander hineinlegen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem übrigen Öl beträufeln.
3. Den Radicchio unter den heißen Grillschlangen (mit etwa 15 cm Abstand) etwa 12 Min. grillen. Dabei nach etwa der Hälfte der Zeit wenden.
4. Den Radicchio mit ganz wenig Zitronensaft beträufeln. Den Käse von der Rinde befreien und grob über den Radicchio raspeln. Den Radicchio warm oder lauwarm als Vorspeise servieren. Gut schmeckt er auch als Beilage zu Fleisch und Wild. Dazu passen außerdem Ricotta und frische Feigen oder Trauben und knuspriges Weißbrot.