

Rezept

Geschmorter Radicchio mit wachsweichen Eiern

Ein Rezept von Geschmorter Radicchio mit wachsweichen Eiern, am 16.02.2025

Zutaten

8 kleine längliche Radicchio-Köpfe	1 EL Olivenöl
Salz	Zucker
2 EL gereifter Aceto balsamico (mind. 12 Jahre gelagert)	5 EL klare Gemüsebrühe
30 g Parmesan oder Grana Padano	2 Eier
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Radicchio waschen, putzen, trocken schütteln und die Köpfe jeweils der Länge nach halbieren.
2. In einem Bräter oder in einer großen ofenfesten Pfanne das Öl erhitzen. Die Radicchiohälften jeweils mit der Schnittfläche nach unten nebeneinander hineinlegen, damit ihre Schnittflächen komplett den Boden von Bräter oder Pfanne berühren. Die Radicchiohälften mit einem Bratenwender leicht andrücken.
3. Radicchio mit je 1 Prise Salz und Zucker bestreuen und mit Essig und Brühe ablöschen. Den Radicchio im Ofen (Mitte) etwa 8 Min. schmoren.
4. Inzwischen die Eier jeweils an der stumpfen Seite anstechen, in kochendes Wasser legen und in 6-7 Min. wachsweich kochen. Eier kalt abschrecken und pellen.
5. Die Eier behutsam halbieren und mit dem geschmorten Radicchio auf vorgewärmten Tellern anrichten, den Radicchio mit der entstandenen Schmorflüssigkeit beträufeln. Den Käse in dünnen Spänen darüberhobeln. Alles mit grob gemahlenem Pfeffer bestreuen. Sofort servieren.