

Rezept

Karamellisierter Radicchio

Ein Rezept von Karamellisierter Radicchio, am 08.06.2023

Zutaten

2 mittelgroße Köpfe Radicchio	2 Schalotten
3 EL Olivenöl	Salz
1 ½ EL Honig	3 EL Aceto balsamico
4 Scheiben Parmaschinken	Pfeffer
30 g Parmesan am Stück	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Radicchio putzen und längs sechsteln, dabei den Strunk entfernen. Schalotten schälen und fein würfeln. Radicchio in einer Pfanne im heißen Öl bei mittlerer Hitze rundherum anbraten, bis er leicht gebräunt ist, dabei salzen. Aus der Pfanne nehmen.
2. Honig und Schalotten in die Pfanne geben und ohne zu rühren in ca. 2 Min. hellbraun karamellisieren lassen. Mit Balsamico ablöschen. Radicchio in die Pfanne geben und im Balsamico-Karamell wenden. Die Pfanne von der Kochstelle nehmen.
3. Schinken einrollen und auf zwei Teller verteilen. Radicchio anrichten, mit dem übrigen Karamell beträufeln. Den Radicchio pfeffern, Parmesan grob darüber hobeln. Noch warm servieren.