Rezept

Maccheroni mit Rotweinsauce

Ein Rezept von Maccheroni mit Rotweinsauce, am 25.04.2024

Zutaten

250 g	Radicchio
1	große rote Zwiebel
2 EL	Olivenöl
150 ml	Montepulciano d'Abruzzo
400 g	Maccheroni alla chitarra (ersatzweise Spaghetti oder Linguine)
	Salz
1/2	getrockneter Peperoncino
1 TL	Zucker
100 ml	milde Fleisch- oder Gemüsebrühe
	frisch geriebener Pecorino zum Servieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal

Zubereitung

1. Die welken Blätter vom Radicchio entfernen. Radicchio vierteln und den Strunkansatz herausschneiden. Radicchio in Streifen schneiden und in kochendem Salzwasser etwa 1 Min. blanchieren. Kurz kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

2. Die Zwiebel schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Peperoncino fein hacken. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebelstreifen darin mit Peperoncino kurz andünsten. Mit dem Zucker bestreuen und weiterbraten, bis er geschmolzen ist. Mit dem Wein und der Brühe aufgießen und die Sauce bei mittlerer Hitze offen etwa 10 Min. einkochen lassen.

3. Inzwischen die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsangabe al dente kochen.

4. Radicchio unter die Sauce mischen, gut erwärmen und mit Salz abschmecken. Nudeln abgießen und mit der Sauce mischen. In vorgewärmten Tellern mit geriebenem Pecorino servieren.