

Rezept

Pasta mit Radicchio und Zitrone

Ein Rezept von Pasta mit Radicchio und Zitrone, am 18.04.2024

Zutaten

Salz	400 g Pasta (z. B. Fusilli oder Penne)
1 Kopf Radicchio	1 Handvoll Blattspinat
1 Bio-Zitrone	1 rote Zwiebel
2 EL Olivenöl	2 Knoblauchzehen
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal, 7 g F, 13 g EW, 75 g KH

Zubereitung

1. In einem großen Topf ausreichend Salzwasser zum Kochen bringen und die Pasta darin nach Packungsanweisung bissfest kochen.

2. Inzwischen den Radicchio putzen, waschen, vierteln, vom Strunk befreien und die Viertel in feine Streifen schneiden. Den Blattspinat waschen, trocken schütteln und mit dem Radicchio beiseitestellen.

3. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, 1 TL Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Zwiebel schälen, längs halbieren und in dünne Streifen schneiden.

4. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebelstreifen darin glasig andünsten. Den Knoblauch schälen, sehr fein schneiden und dazugeben.

5. Die Pasta in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Zur Zwiebel-Knoblauch-Mischung in die Pfanne geben. Radicchio, Blattspinat, Zitronenschale und -saft hinzugeben und alles in der heißen Pfanne ca. 1 Min. schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.