

Rezept

# Pasta mit Radicchio und Zitrone

Ein Rezept von Pasta mit Radicchio und Zitrone, am 18.04.2024

## Zutaten

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