

Rezept

Pasta mit gebratenem Radicchio

Ein Rezept von Pasta mit gebratenem Radicchio, am 17.04.2024

Zutaten

500 g kurze Nudeln (z. B. Penne oder Casarecce)	Salz
120 g dicke Scheiben Pancetta (italienischer, luftgetrockneter, gewürzter Schweinebauch; ersatzweise Räucherspeck)	400 g Radicchio (am besten Radicchio di Treviso)
	1 Knoblauchzehe
	Pfeffer (aus der Mühle)
2 EL Weißweinessig	3-4 EL frisch geriebener Parmesan
Olivenöl zum Braten	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 755 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln in einem großen Topf mit reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen, anschließend in ein Sieb gießen und abtropfen lassen, etwas von dem Kochwasser auffangen.

2. Währenddessen die Pancettascheiben halbieren und die Hälften quer in feine Streifen schneiden. Radicchio in einzelne Blätter zerteilen, waschen, trocken schleudern und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.

3. So viel Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, dass der Boden ganz knapp bedeckt ist. Darin Knoblauch und Pancetta unter Rühren bei mittlerer Hitze braten, bis der Pancetta bräunt. Radicchio dazugeben, leicht salzen, pfeffern und unter Rühren in 2-3 Min. zusammenfallen lassen. Mit dem Weißweinessig ablöschen und 1 Min. weiterbraten, dann die Nudeln und 2-4 EL Kochwasser unterrühren und heiß werden lassen. Mit Salz abschmecken, auf tiefen Tellern verteilen, mit dem Parmesan bestreuen und mit Pfeffer übermahlen. Servieren.