

## Rezept

# Penne mit Radicchio und Kartoffeln

Ein Rezept von Penne mit Radicchio und Kartoffeln, am 12.05.2024

## Zutaten

Salz	<b>1 großer Kopf</b> Radicchio (300 g)
<b>1 Handvoll</b> Rucola	<b>100 g</b> Zwiebeln
<b>200 g</b> festkochende Kartoffeln	<b>250 ml</b> Gemüsebrühe
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	<b>250 g</b> Penne (oder andere Nudeln)
<b>20 g</b> Walnusskerne	<b>40 g</b> Bergkäse

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 677 kcal

## Zubereitung

1. Reichlich Salzwasser für die Nudeln zum Kochen bringen. Den Radicchio waschen, putzen und in schmale Streifen schneiden. Den Rucola waschen, trocken schütteln, verlesen und grob hacken.
2. Die Zwiebeln schälen und halbieren und in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen und waschen, in dünne Scheiben und diese in Stifte schneiden.
3. Die Brühe in einem Topf aufkochen, Zwiebeln und Kartoffeln darin zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer herzhaft würzen.
4. Gleichzeitig die Penne in reichlich kochendem Salzwasser nach den Packungsangaben bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.
5. Radicchio und Rucola zu den Kartoffeln geben, noch einmal aufkochen lassen. In eine große Schüssel umfüllen, die Nudeln dazugeben und alles vermengen.
6. Die Walnüsse grob hacken, den Käse raspeln. Die Nudeln auf Teller umfüllen und mit Nüssen und Käse bestreuen.