

Rezept

Penne mit Radicchio und Kartoffeln

Ein Rezept von Penne mit Radicchio und Kartoffeln, am 18.04.2025

Zutaten

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