

Rezept

Radicchio-Käse-Sauce

Ein Rezept von Radicchio-Käse-Sauce, am 17.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 1 Radicchio (ca. 300 g) | 2 Frühlingszwiebeln |
| 2 Knoblauchzehen | 1 getrocknete Chilischote (nach Belieben) |
| 2 EL Olivenöl | 150 g Blauschimmelkäse |
| 50 ml Gemüsebrühe (Instant, oder Sahne) | Salz |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Den Radicchio putzen, waschen, vierteln und in Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Die weißen und grünen Teile getrennt in Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheibchen schneiden. Nach Belieben die Chilischote fein zerkrümeln.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen. Radicchio, das Weiße der Frühlingszwiebeln, den Knoblauch und nach Belieben den Chili darin bei mittlerer Hitze andünsten, bis die Radicchioblätter zusammenfallen.
3. Den Käse in Würfel schneiden, mit der Brühe zum Radicchio geben und den Käse bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Die Sauce mit Salz würzen und mit dem Frühlingszwiebelgrün bestreuen. Die Sauce passt am besten zu Bandnudeln.