Rezept

Radicchio mit Scamorza

Ein Rezept von Radicchio mit Scamorza, am 04.07.2025

Zutaten

2 Köpfe	Radicchio (à ca. 350 g)
3 EL	Olivenöl
	Pfeffer
4 EL	Aceto balsamico
1 Zehe	Knoblauch
	Salz
2 EL	Puderzucker
2	geräucherte Scamorza (ca. 600 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 595 kcal

Zubereitung

1. Vom Radicchio äußere welke Blätter entfernen, die Köpfe jeweils längs achteln, waschen und trocken tupfen. Die Strünke keilförmig so wegschneiden, dass die Blätter noch zusammenhalten. Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden.

2. Das Olivenöl in einer großen beschichteten Pfanne stark erhitzen. Radicchio und Knoblauch hineingeben und leicht braun anbraten, dabei einmal wenden und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Radicchio mit dem Puderzucker bestäuben und vorsichtig durchrühren, damit der Zucker schmilzt. Mit Essig ablöschen, nochmals durchrühren und abkühlen lassen.

3. Den Käse in gut 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, nach Belieben die Rinde entfernen. Jeweils 1-2 Radicchiostücke in die Pfännchen geben und mit 1 Scheibe Käse belegen. Im heißen Gerät ca. 3 Min. überbacken, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist. Etwas Pfeffer grob darüber mahlen.