

Rezept

Tagliatelle mit Radicchio

Ein Rezept von Tagliatelle mit Radicchio, am 09.06.2023

Zutaten

2 Köpfe Radicchio (möglichst länglicher Trevisano; à ca. 175 g)	75 g Walnusskerne
Salz	400 g Tagliatelle
2 Knoblauchzehen	1 kleine Zwiebel
3 EL Olivenöl	5 EL Butter
75 g Parmesan	Pfeffer
	frisch gerieben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 730 kcal

Zubereitung

1. Für die Tagliatelle 5 l Wasser zum Kochen bringen.

2. Inzwischen den Radicchio zerpflücken, putzen, waschen und trockenschleudern. Die Blätter in schmale Streifen schneiden. Die Walnusskerne grob hacken.

3. Die Tagliatelle in dem gesalzenen kochenden Wasser nach Packungsanweisung bissfest garen.

4. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. 1-2 EL Butter und das Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten.

5. Die Salatstreifen und die Nüsse unter die Zwiebel-Knoblauch-Mischung rühren, alles zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 5 Min. dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung in eine vorgewärmte Servierschüssel füllen.

6. Die Tagliatelle in ein Sieb abgießen und nur kurz abtropfen lassen, damit die Nudeln nicht zu trocken werden. Die Tagliatelle in der Schüssel mit dem Radicchio, der restlichen Butter und dem geriebenen Parmesan mischen. Sofort servieren.