

## Rezept

# Warmer Nudelsalat mit Radicchio

Ein Rezept von Warmer Nudelsalat mit Radicchio, am 26.04.2024

## Zutaten

- |  |   |
|--|---|
| <b>1</b> Radicchio (etwa 250 g)  | <b>1</b> rote Zwiebel                               |
| <b>4-6</b> Artischockenherzen (aus dem Glas oder vom italienischen Feinkostladen, Menge je nach Größe) | <b>100 g</b> Cocktailtomaten                        |
| Salz   | <b>1 Bund</b> Rucola                                |
| <b>2 EL</b> Aceto balsamico  | <b>300 g</b> kurze Nudeln (z.B. Penne oder Fusilli) |
| <b>1 Stück</b> Parmesan (etwa 50 g)  | <b>6 EL</b> Olivenöl                                |
|  | Pfeffer aus der Mühle                               |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 mit mittelgroßem Hunger: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
**Pro Portion** Ca. 495 kcal

## Zubereitung

1. Vom Radicchio die äußeren welken Blätter abtrennen. Radicchio durch den Strunk halbieren und quer in etwa 1 cm breite Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in feine Streifen teilen.
2. Artischockenherzen abtropfen lassen und vierteln oder achteln. Tomaten waschen und halbieren. Vom Rucola alle welken Blätter aussortieren, dicke Stiele abknipsen. Rucola waschen, trockenschleudern, grob hacken.
3. Die Nudeln in kochendes Salzwasser schütten und im offenen Topf sprudelnd kochen, bis sie al dente sind. Wie lange das dauert, steht auf der Packung. Trotzdem vorher schon mal eine Nudel testen, damit sie wirklich nicht zu weich werden.
4. In der Zeit die Hälfte vom Öl in einer Pfanne heiß werden lassen. Radicchio und Zwiebelstreifen einrühren und bei mittlerer Hitze 4-5 Minuten braten. Immer mal wieder durchrühren. Mit dem Balsamico ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Nudeln in ein Sieb schütten und kurz abtropfen lassen. Mit Radicchio, Artischocken, Tomaten, Rucola und dem übrigen Olivenöl mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. In eine Schüssel füllen. Vom Parmesan mit dem Gurkenhobel Späne abhobeln und auf den Salat streuen. Auf den Tisch stellen, so lange er noch warm ist (oder zumindest lauwarm).