Radicchio gebraten

Ein besonderes Rezept voller Aroma, das schnell und einfach gelingt: der gebratene Radicchio mit Pinienkernen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

760 g	Radicchio
4 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Pinienkerne
5 EL	Olivenöl
1 Prise	Meersalz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Ein Menü wird durch den **gebratenen Radicchio** einzigartig. Radicchio gründlich vorbereiten. Zunächst trennen und der Länge nach vierteln, die Strunke restlos entfernen. Öl und Knoblauch in einer Pfanne erhitzen.

2. Zwiebeln abziehen und würfeln, um diese mit Pinienkernen in die Pfanne zu geben. Für 3 Minuten unter stetigem Rühren braten. Radicchio in dieser Pfanne 5 Minuten lang braten. Vor dem Servieren mit Pfeffer und Meeressalz abschmecken.

Tipp

Ein gebratener Radicchio ist nicht nur ein Zwischengericht, sondern passt vorzüglich zu Fisch und auch Fleisch.