

# Radicchio im Speckmantel

Raffiniertes Rezept für einen nicht alltäglichen Snack. Radicchio im Speckmantel ist nicht nur etwas für den Hunger zwischendurch, sondern auch als Beilage.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

|             |                       |
|-------------|-----------------------|
| 16 Scheiben | <a href="#">Speck</a> |
| 4 Stk.      | Radicchio             |
| 4 EL        | Öl                    |
| 1 TL        | <a href="#">Salz</a>  |
| 4 EL        | Schnittlauch          |
| 2 EL        | Zitronensaft          |

## Zubereitung

1. Raffiniert und lecker zugleich, Radicchio im Speckmantel ist auch was für Gäste. Den Radicchio zuerst waschen und am besten in einer Salatschleuder trocken schleudern. Ansonsten trocknen und halbieren.
2. Den Schnittlauch waschen, trocknen und in kleine Röllchen schneiden, 1/8 davon zur Seite stellen. Die Zitronen auspressen und den Saft zusammen mit Öl, Salz und dem Schnittlauch zusammenrühren. Das Ganze dann über den Radicchio geben und mindestens 15 Minuten durchziehen lassen.
3. Nun den marinierten Radicchio jeweils mit zwei Scheiben Speck einwickeln. Damit dieser sich nicht lösen kann, die Enden mit einem Zahnstocher fixieren. Diese "Päckchen" nun in einer teflonbeschichteten Pfanne ohne Öl von allen Seiten anbraten, bis der Speck rundum knusprig ist. Zum Servieren den restlichen Schnittlauch lose drüber streuen.

## Tipp

Als Beilage eignet sich der Radicchio mit Speckmantel sehr gut zu Kartoffelgratin oder Bratkartoffeln. Als Fingerfood einfach mit auf das Buffet stellen. Schmeckt am besten lauwarm, aber auch kalt ein echter Knaller. Das gleiche Rezept schmeckt auch super, wenn man statt Radicchio Chicorée verwendet.