

Italien: Radicchio rosso (Gebratener Radicchio)

Zutaten für:

4 Personen

100	Gramm	Durchwachsener Speck
750	Gramm	Radicchio
4	klein.	Zwiebeln
2		Knoblauchzehen
5	Essl.	Kaltgepresstes, aromatisches Olivenöl
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
		Parmesan nach Belieben

Zubereitung:

Radicchio putzen, die äusseren Blätter entfernen. Salatköpfe längs vierteln und die Strünke herausschneiden. Kurz abbrausen und gut abtropfen lassen.

Speck in feine Streifen schneiden, 4 Zwiebeln achteln. 2 Knoblauchzehen fein hacken.

In einer grossen Pfanne 3 EL Olivenöl erhitzen, Speck und Zwiebeln unter Rühren 3 Min. anbraten. Knoblauch untermischen.

Gut abgetropften Radicchio in die Pfanne geben, bei geringer Hitze 5 Min. braten, dabei 1-2mal wenden. Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und 2 EL Olivenöl würzen. Beim Anrichten mit in feine Plättchen gehobeltem Parmesan bestreuen.

Heiss als Beilage zu gebratenem oder gegrilltem Fleisch servieren. (schmeckt auch solo, evtl. alternativ mit Käse überbacken.)

:Zubereitungszeit: 30 Min.
:Pro Portion: 1200 kJ / 290 kcal

Eine besondere Spezialität aus Venetien ist der Radicchio di Treviso - lange glatte Blätter statt kugeliger Form. Zarter und kostspieliger als der normale Radicchio.

Zubereitung: alla griglia - mit Olivenöl bestreichen, grillen, mit Salz und Pfeffer würzen.