

Radicchio-Pasta mit Walnüssen und getrockneten Tomaten

(2 Portionen)

Dauer: 20 Minuten

Zutaten:

60-100g Radicchio

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

250g Tagliatelle oder andere Nudeln

Ca. 30g Walnusskerne

6-8 getrocknete Tomaten in Öl

1 Chilischote

3-5 EL Olivenöl

Salz

Geriebener Parmesan oder Pecorino

Zubereitung:

Nudeln al dente kochen. Bevor die Nudeln abgegossen werden, etwa zwei Kellen Nudelwasser abschöpfen und Beiseite stellen. Die Walnusskerne grob hacken und in einer Pfanne rösten, bis sie duften, aus der Pfanne nehmen und Beiseite stellen. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln, Chili in Streifen schneiden und alles in etwa 3 EL Olivenöl bei niedriger Hitze anschwitzen. Den Radicchio und die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden und mit in die Pfanne geben. Sobald der Radicchio zusammengefallen ist, Nüsse und Nudeln hinzugeben und etwa die Hälfte des aufgehobenen Nudelwassers dazugeben sowie etwas Olivenöl oder Butter. Alles miteinander verrühren und je nach gewünschter Konsistenz noch mehr Nudelwasser dazugeben. Mit Salz abschmecken und geriebenen Parmesan oder Pecorino unterrühren.

Guten Appetit!

