



GUSTO IN FAMIGLIA

NUDEL MIT RADICCHIO UND SÜDTIROLER SPECK

30 Minuten – mittel – 4 Personen



Zutaten:

- 200 g Radicchio trevigniano
- 50 g Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 70 g Recla Südtiroler Speck g.g.A. Julienne
- 2 EL Rotweinessig
- 100 ml Fleischsuppe oder Wasser
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL kalte Butter

Zubereitung:

1. Radicchio putzen, waschen, in Streifen schneiden und für **10 Minuten** in lauwarmes Wasser legen.
 2. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein schneiden und in Olivenöl dünsten.
 3. Südtiroler Speck g.g.A. Julienne dazugeben und mitdünsten.
 4. Geschnittenen Radicchio aus dem Wasser nehmen, zu den Zwiebeln geben und ebenfalls dünsten, mit dem Rotweinessig und Fleischsuppe oder Wasser aufgießen und weich dünsten, bis die Flüssigkeit fast vollständig eingekocht ist.
 5. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der kalten Butter verfeinern.
- **Kochzeit Radicchiosauce:** etwa 10 Minuten
 - **Kochzeit Nudel:** wie auf der Verpackung angegeben



GUSTO IN FAMIGLIA

Weiteres:

- 280 g Corzetti, Maccheroni, Fusili, Penne oder Farfalle
- 30 g Parmesan, gerieben
- Schnittlauch, fein geschnitten
- 80 g Recla Oltspeck Scheiben

Fertigstellung:

1. Corzetti in reichlich Salzwasser kochen, abgießen und in der Radicchio-Specksauce schwenken.
2. Die Nudeln auf Tellern anrichten, mit Parmesan und Schnittlauch bestreuen und mit den Recla Oltspeck Scheiben garnieren und servieren.

Tipps:

- Der Essig bewirkt, dass der Radicchio nicht braun wird.
- Statt Radicchio trevignano können Sie andere Radicchiosorten, wie Radicchio Rosso oder Radicchio di Chioggia verwenden.



Oltspeck 80g

Die Recla Oltspeck-Scheiben überzeugen jeden Gaumen mit ihren aromatischen, kräftigen und dennoch zarten Geschmacksnoten.