

NUDELN MIT RADICCHIO UND CHAMPIGNONS



Zutaten für 4 Personen:

250 g Champignons
50 g getrocknete Tomaten in Öl
1 Radicchio
400 g Nudeln
1 Zwiebel
150 g Frischkäse
5 EL Weißwein
200 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Champignons putzen und evtl. halbieren, bzw. vierteln. Die Tomaten abseihen und dabei das Öl auffangen. Die Tomaten in feine Streifen schneiden.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Radicchio putzen, waschen, den Strunk entfernen und die Blätter dann in feine Streifen schneiden.

Einen EL vom Tomatenöl in der Pfanne erhitzen und darin die Zwiebel andünsten. Tomatenstreifen und Champignons dazugeben und kräftig anbraten.

Währenddessen die Nudeln abkochen.

Die Gemüsepfanne dann mit Weißwein und der Gemüsebrühe ablöschen. Den Frischkäse einrühren und kurz aufkochen lassen. Mit den Gewürzen abschmecken. Die Nudeln und den Radicchio unter das Gemüse mischen.