

## GEBRATENER RADICCHIO



### Zutaten für 4 Portionen:

ca. 700 -750 g Radicchio  
4 kleine Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Pinienkerne  
5 EL natives Olivenöl  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Den Radicchio putzen, die äußeren Blätter entfernen und der Länge nach in 2 Teile schneiden. Den Strunk entfernen.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

Einen Teil des Öls in der Pfanne erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin anschwitzen. Die Pinienkerne dazugeben und unter ständigem Rühren für ca. 2 - 3 Minuten mit anbraten.

Den Radicchio dazugeben und für 5 - 10 Minuten bei mittlere Hitze mit anbraten.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und das restliche Olivenöl dazugeben.

Schmeckt als Vorspeise mit Weißbrot oder als Beilage zu Fisch oder Fleisch sehr gut. Man kann auch nach Belieben gebratene, dünne Speckstreifen dazu geben.