

Radicchio-Pasta mit Walnüssen

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 20 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

500 g Nudeln
200 g Radicchio
60 g Walnusskerne
50 g getrocknete Tomaten
1 TL Chili Würzöl
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl
Parmesan
1 Prise Salz



Zubereitung

Wasser zum Kochen bringen, leicht salzen und darin die Nudeln al dente garen. Nudelwasser nicht abschütten. Walnusskerne grob zerkleinern und in einer Pfanne ohne Öl kurz anrösten. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Die Zwiebeln in Olivenöl zirka 2-3 Minuten andünsten und anschließend den Knoblauch dazugeben und kurz mitdünsten. Radicchio und die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden. Den Radicchio in einer Pfanne andünsten, bis er zusammenfällt. Tomaten, Nüsse und Nudeln dazugeben sowie eine halbe Tasse des Nudelwassers und 1 EL Olivenöl. Nach Belieben mehr Nudelwasser hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Chiliöl abschmecken und mit Parmesan servieren.

Hinweise

Als Alternative zu Radicchio kann auch Wirsing oder Spitzkohl verwendet werden.