



@Mediatfisch / Muriel Hilli

FÜR 4 PERSONEN 15 MIN KOCHZEIT

400 G ACADEMIA BARILLA ORECCHIETTE
200 G PANCETTA-SPECK
40 G PARMESAN
20 G BUTTER
20 G SCHNITTLAUCH
2 KLEINE RADICCHIO ROSSO
1 MITTELGROSSE ZWIEBEL
SALZ, PFEFFER

ORECCHIETTE CON RADICCHIO E PANCETTA

1. Wasser aufkochen und Salz hinzufügen.
2. Inzwischen die Radicchio Rosso und den Pancetta-Speck sowie die Zwiebel in Streifen schneiden.
3. Pasta ins leicht kochende Wasser geben, kurz rühren und Kochzeit auf der Packung beachten.
4. Pancetta-Speck kurz anbraten und beiseite legen.
5. Butter in die heisse Pfanne geben, Zwiebeln sowie die Radicchio andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Orecchiette absieben, zusammen mit der Pancetta in die Sauce geben, schwenken und auf dem Teller anrichten.
7. Mit Parmesan sowie fein geschnittenem Schnittlauch garnieren und servieren.

Tipp: Falls der Radicchio zu bitter ist, kann man die Sauce mit ein paar Tropfen hochwertigen Balsamicoessig verfeinern.



BRAVO FÜR DICH.