

MARLEY SPOON



Radicchio-Pasta

mit Ziegenfrischkäse und Walnüssen



20-30min



2 Personen

Radicchio macht sich nicht nur prima als Salat. Das aus Italien stammende Gemüse ist, ähnlich wie Chicorée, leicht bitter. So passt es besonders gut zu der mit Honig und Ziegenfrischkäse verfeinerten Pasta. Zum Schluss werden noch ein paar krosse Walnüsse drüber gestreut. Buon Appetito!

Was du von uns bekommst

- Walnüsse ¹⁵
- Honig
- Radicchio
- Ziegenfrischkäse ⁷
- Bio Italia Spaghetti ¹
- rote Zwiebel
- frischer Schnittlauch
- Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 775.0kcal, Fett 25.3g, Eiweiß 24.7g, Kohlenhydrate 108.5g



1. Gemüse vorbereiten

In einem großen Topf ausreichend Wasser zum Kochen bringen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Den **Radicchio** halbieren und in ca. 1cm breite Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken.



4. Gemüse braten

In der Pfanne nun 1EL Olivenöl mittelhoch erhitzen und die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** darin bei geringer Hitze ca. 1-2Min. glasig dünsten.



2. Nudeln kochen

Die **Spaghetti** im kochenden Wasser zusammen mit etwas Salz ca. 8-9Min. garen. Durch ein Sieb abgießen und warmhalten.



5. Sauce zubereiten

Inzwischen den **Schnittlauch** in Röllchen schneiden und 3/4 davon zusammen mit dem **Honig** und der Hälfte des **Ziegenkäses** in die Pfanne geben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Herdplatte abschalten. Den **Radicchio** dazu geben. Der restliche Ziegenkäse wird nicht mehr verwendet, eignet sich aber wunderbar als Brotaufstrich.



3. Nüsse rösten

In der Zwischenzeit die **Walnüsse** grob hacken und in einer großen Pfanne ohne Öl rösten, bis die Nüsse anfangen zu duften. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.



6. Pasta servieren

Die **Spaghetti** in die Sauce geben. Die **Nüsse** und den restlichen **Schnittlauch** darauf verteilen und servieren.