

Farfalle alla salsa di radicchio di Verona

der Name allein macht schon Appetit!

Zutaten:

350 g Teigwaren (Farfalle)
Olivenöl
1 Zwiebel, feingehackt
250 g roter Radicchio
1/2 Glas Rotwein
100g Gorgonzola, zerbröselt
1dl Sahne
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die äußeren Blätter und den weissen Strunk des Radicchio entfernen. Die Köpfchen quer in feine Streifen schneiden.

In einem Topf die Zwiebel im Öl bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten andünsten. nun die Radicchio-Streifen dazugeben, einen Moment mitdünsten und dann mit dem Rotwein ablöschen. aufkochen und bei mittlerer Hitze den Alkohol einige Minuten verdunsten lassen. Gorgonzola und Sahne unter ständigem Rühren zur Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und 5 Minuten weiter köcheln lassen.

Teigwaren in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgiessen und zur Sauce geben. Gut mischen und servieren. Frisch geriebener Parmesan (Grana Padano oder Parmigiano Reggiano) passt immer dazu.