

"Only Two"

von Dr. med. univ. Margot Van ASSCHE

© Gunda Dittrich
Brandstätter Verlag

RADICCHIO MIT GEBRATENEN ZWETSCHGEN

Reife Zwetschgen oder Pflaumen sind im Spätsommer und Herbst geschmacklich und farblich allerbeste Partner für Radicchio. Man kann sie entkernt und halbiert einfrieren, um auch im Winter noch einen Vorrat zu haben.



Rezept für 4 Personen:

500 g RADICCHIO

Salz

3 EL Condimento rosso
oder Aceto balsamico

4 EL Olivenöl

20 ZWETSCHGEN

2 TL Butter

1 TL Zucker

1) Radicchio in mundgerechte Stücke zupfen. Auf einer Platte anrichten, mit Salz, 2 EL Balsamico und Olivenöl mischen.

2) Zwetschgen halbieren, entkernen und längs in Viertel schneiden.

3) Eine Pfanne erhitzen, Butter aufschäumen, Zwetschgen dazugeben. Bei großer Hitze braten, dabei immer wieder schütteln. Sie sollen weich sein, aber nicht zerkoht. Mit Zucker bestreuen und durchschwenken, bis der Zucker geschmolzen ist. Mit restlichem Balsamico ablöschen, mischen, auf dem Radicchio anrichten und sofort servieren.

VARIANTE: Statt Zwetschgen Pfirsiche oder Äpfel nehmen. Auch Dörripflaumen passen, sie müssen etwas länger köcheln.

Buchtipp:

MARGOT VAN ASSCHE
GUNDA DITTRICH

ONLY TWO

Gemüseküche mit zwei Zutaten:
schnell & gesund

ISBN: 978-3-7106-0311-2
Seiten: 176 - Einband: Hardcover
Christian Brandstätter Verlag

