

Gegrillter Radicchio



Zutaten

Gegrillter Radicchio

Für 4 Personen
1 großer Radicchio
Olivenöl
Balsamico Essig
Kürbiskernöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Radicchio vierteln ohne den Strunk wegzuschneiden, damit die Blätter zusammenhalten. Mit etwas Olivenöl beträufeln und in der Grillpfanne (oder in der normalen Pfanne) anbraten und vorsichtig wenden. Mit Balsamico ablöschen und mit Salz/Pfeffer abschmecken. Der Radicchio wird dann direkt auf Tellern angerichtet, mit Kürbiskernöl beträufelt und mit Kürbiskernen bestreut. Dazu passt geschmacklich ein Kürbiskernbrot sehr gut.