

Pastashop24.de

Tagliolini al Radicchio Rosso con verdura arrosta Tagliolini Radicchio mit gebratenem Gemüse

Zutaten für 4 Personen:

400g Tagliolini Radicchio Rosso
2-3 Zucchini
1-2 Auberginen (nach Geschmack)
1 rote Paprika
1 Chilischote
1-2 Knoblauchzehen
1 kleine Handvoll Cashewnüsse
(alternativ: Pinienkerne)
Olivenöl
Salz
Pfeffer
frisch geriebenen Parmesan



Zubereitung:

Zucchini und Auberginen putzen und würfeln. Knoblauch abziehen und fein hacken. Chilischote entkernen und fein hacken. Paprika putzen, entkernen und in kleine Streifen schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Chilischote kurz anbraten, Zucchini- und Auberginenwürfel dazugeben und goldbraun anbraten. Paprikastreifen etwas später dazugeben und ebenfalls mitrösten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tagliolini Radicchio in Salzwasser (ideal: grobes Meersalz) al dente kochen.

Parmesan grob raspeln. Cashewnüsse ohne Fett in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten.

Die Nudeln abgessen, unter das Gemüse heben, mit Nüssen und Parmesan bestreuen und auf vorgewärmten Tellern servieren.