Fettuccine mit Radicchio, Parma Schinken, Rotwein und Parmesan

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });

Schnelle, unverfälschte, ehrliche Pasta für jeden Tag, italienisch, herzhaft

Zutaten

- 500 g Fettuccine (Bandnudelnester aus dem Supermarkt)
- 300 g Radicchio, in groben Streifen
- 150 g Parma Schinken in Streifen (Geht auch mit durchwachsenem Speck)
- 2 rote Zwiebeln, gewürfelt
- 1 kleine Chilischote, fein gewürfelt
- 75 ml trockener Rotwein
- 1 Tl Aceto – Balsamico
- 1 Prise brauner Zucker
- 50 g frisch gehobelter Parmesan vom Stück
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen.

Schritt2

Die Radicchio waschen, halbieren und den harten, inneren Kern heraus schneiden; dann in grobe Streifen schneiden.

Schritt3

Die feinen Bandnudeln in reichlich Salzwasser ca. 9 – 10 min. „bissfest“ abkochen, abgießen, trocken laufen lassen.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Zeitgleich die Schinkenstreifen mit den roten Zwiebeln in Olivenöl glasig anschwitzen, etwas braunen Zucker dazu geben und mit dem Balsamico und Rotwein ablöschen.

Schritt6

1 – 2 min. reduzieren lassen, dann die gewürfelte Chilischote und die Radicchio dazu geben. Salzen, ev. pfeffern und 2 – 3 min. dünsten lassen, wenden, schwenken und die noch warmen Fettuccine unterheben.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Auf vorgewärmten Tellern anrichten, verteilen und mit gehobelten Parmesanspänen zu Tisch geben.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** bacon, frisch, gesund, pasta, piknt, speck, urig, warme

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fettuccine-mit-radicchio-parma-schinken-rotwein-und-parmesan/