



Rezepte aus der Behr Küche

Gedünsteter Treviso mit Pasta



Zutaten für 4 Personen

2 Radicchio Treviso
2 große Zwiebeln
2 Zehen Knoblauch
4 Frühlingszwiebeln
4 EL gehackte Petersilie
6 EL Olivenöl
200 ml Sahne
3 EL (selbstgemachte) Gemüsebrühe
2 EL Zucker
Pfeffer
Pasta (Penne oder Tortellini)

Zubereitung:

Die gewählte Pasta kochen. Derweilen Zwiebeln, Knoblauch und die Frühlingszwiebeln klein schneiden. Die Zwiebeln mit Öl in einer Pfanne anbraten. In der Zwischenzeit den Treviso halbieren, den Strunk herausschneiden und die Blätter in Streifen schneiden. Nun erst den Knoblauch und die Frühlingszwiebeln, dann den Treviso mit in die Pfanne geben. Kurz (!) erhitzen. Zucker, Brühe, Pfeffer und Petersilie dazugeben und alles mit Sahne ablöschen. Über die gekochte Pasta geben und servieren.