



GEWÜRZE  
DER WELT



Rezeptkarte N° 66

# Radicchio di Treviso in Tomaten-Sugo



15 Minuten



15 Minuten



20 Minuten

## Zutaten

2 Radicchio di Treviso, der  
Länge nach halbiert



**Olivenöl**

3 EL Tomatenmark

2 EL Balsamico



**250 ml Passata**



**3 EL Bio Pesto Rosso**

## Rezept

In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die Radicchio-Hälften von beiden Seiten kräftig anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. In der selben Pfanne das Tomatenmark anbraten, bis es am Boden ansetzt. Mit dem Balsamico ablöschen. Passata und Bio Pesto Rosso hinzufügen, alles gut verrühren und 3 Minuten köcheln. Pasta al dente garen.

Radicchio in grobe Stücke schneiden und mit dem Tomaten-Sugo unter die Pasta heben. Mit Olivenöl beträufeln und sofort servieren.

**Guten Appetit!**