

Aus der Pfanne: Chicorée und Radicchio mit Bacon und Walnüssen

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

75 g Bacon
4 Chicorée
1 Radicchio
3 Esslöffel Ahornsirup (alternativ Honig)
50 g Walnüsse
2 Zweig(e) Rosmarin
1 Teelöffel Zucker
1 Esslöffel Butter
Salz, Pfeffer

Mit diesem schnellen, einfachen Rezept bringst du Abwechslung auf deinen Gemüseteller. Der etwas unscheinbare Chicorée hat viel zu bieten - in puncto Geschmack und in Sachen Vielfältigkeit! Also ab in die Pfanne mit ihm – zusammen mit Speck und Walnüssen eine unschlagbare Kombination.

- 1 -

Chicorée und Radicchio waschen und Strunk entfernen. Chicorée halbieren und Radicchio vierteln.

- 2 -

Bacon in einer großen Pfanne mit 1 EL Butter scharf anbraten, herausnehmen und beiseitestellen. Chicorée und Radicchio mit der Schnittseite nach unten in die Pfanne legen und ca. 3-4 Minuten braten.

- 3 -

Gemüse wenden und weitere 2-3 Minuten braten. Mit Ahornsirup beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

- 4 -

In einer kleinen Pfanne Zucker erhitzen und Walnüsse darin kurz rösten.

- 5 -

Gemüse mit Bacon, Walnüssen und etwas frischem Rosmarin servieren.