

Gegrillter Radicchio

Zutaten für 4 Portionen:

800g Radicchio – Salz – Pfeffer – Olivenöl – Käse (z.B. Gorgonzola, Taleggio, kräftiger Bergkäse...) – Thymian

Zubereitung:

- Die äußeren Radicchioblätter evtl. entfernen und den Stiel mit einem scharfen Messer säubern, aber dranlassen (damit die Blätter nicht abfallen)
- Die ganzen Radicchio-Köpfe unter fließendem Wasser abbrausen und abtropfen lassen
- Die Köpfe je nach Größe längs halbieren, vierteln oder achteln. Salzen, pfeffern und mit wenig Olivenöl beträufeln
- Den Radicchio von beiden Seiten in einer beschichteten Pfanne braten
- Zum Schluss Käse darüber schmelzen lassen und mit Thymian bestreut servieren
- Dazu passt frisches Weißbrot oder Salzkartoffeln

Wir wünschen guten Appetit!

