



KW 38/2020

Radicchio-Birnen-Gratin

Zutaten: (Für 4 Personen)

400 g Radicchio, Salz, 2 Birnen, 2 EL Zitronensaft, 150 g Blauschimmelkäse, 1 handvoll Walnusskerne, Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 220° vorheizen. Radicchio putzen, waschen und durch den Strunk in 1 cm dicke Spalten schneiden. In Salzwasser 1 Min. sprudelnd kochen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Birnen vierteln, schälen und von den Kerngehäusen befreien. In Schnitze schneiden und mit Zitronensaft mischen. Mit Radicchio in einer großen Form verteilen. Den Käse würfeln, die Walnüsse in Stücke brechen.

Radicchio und Birnen mit Salz und Pfeffer würzen. Gorgonzola und Nüsse darauf verteilen. Im Ofen ca. 15 Min. backen.

Fettuccine mit Radicchio-Schinken Sauce

Zutaten: (Für 4 Personen)

500 g Fettuccine, 1 Zwiebel, 150 ml Gemüsesuppe, 250 ml Creme fraîche, 1 kleiner Radicchio, 8 Scheiben Rohschinken, 60 g Parmesan (fein gerieben), 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebel fein hacken und in Olivenöl anschwitzen.

Mit Gemüsesuppe ablöschen und leicht einreduzieren lassen. Nun mit Creme fraîche angießen und zu einer cremigen Sauce verkochen. Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen.

Währenddessen den Radicchio waschen und in feine Streifen schneiden. Die Radicchiostreifen in die Sauce geben und 2-3 Min. mit garen. Den Rohschinken in mundgerechte Stücke schneiden, ebenfalls unter die Sauce mischen und diese kräftig abschmecken.

Die abgetropften Fettuccine mit der Sauce vermischen und auf einem Pastateller anrichten.

Mit Parmesan und frisch gemahlenem Pfeffer bestreut servieren.

Wir wünschen einen guten Appetit

Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich und Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: bestellung@gaertnerhof-callenberg.de

D-037 Öko-Kontrollstelle Ust.-Nr. DE 224708876

www.gaertnerhof-callenberg.de

Bankverbindung: GLS Bochum IBAN DE45 430609676007291100 BIC GENODEM1GLS