Penne Rigate mit Radicchio-Pesto

Eine andere Zubereitungsvariante für Radicchio-Salat.

Nicht kalt mit Dressing als Salat angemacht.

Sondern mit Schalotten und Knoblauch in Butter gedünstet und dann mit dem Pürierstab zu einem feinen Pesto püriert.

Es reicht nicht aus, die Raddicchio zusammen mit den Schalotten und dem Knoblauch in Butter anzudünsten, man muss sie auch noch einige Minuten in einem Schuss Weißwein garen. Der Weißwein kann während des Kochens dann gerne verkochen.

Das Pesto ist aufgrund der verwendeten Radicchio ein wenig bitter, schmeckt aber sehr fein.

[amd-zlrecipe-recipe:628][amd-zlrecipe-recipe:628]