



Cicorino rosso mit Nudeln

Zutaten:

ca. 300g Cicorino rosso in ca. 1cm breite Streifen geschnitten

1 rote Zwiebel fein gehackt

2 Knoblauchzehen fein gehackt

Olivenöl zum Anbraten

Sprinz oder Parmesan gerieben

Peterli fein geschnitten

Salz, Pfeffer

dünne Nudeln, Spaghetti, Penne

Zubereitung:

Nudeln al dente kochen, abgiessen, abtropfen lassen
Zwiebel, Knoblauch im Öl andämpfen. Cicorino rosso,
Peterli dazu geben. Ca. 5 Min mitdämpfen. Mit Salz und
Pfeffer würzen.

Nudeln und Sprinz unter den Cicorino rosso mischen.
Mit geriebenem Sprinz servieren.