



## **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.