

# Radicchio-Pasta mit Walnüssen

Zutaten für 4 Personen

**Zubereitungszeit** 20 Minuten

**Schwierigkeit** einfach

## Zutaten

500 g Nudeln  
200 g Radicchio  
60 g Walnusskerne  
50 g getrocknete Tomaten  
1 TL Chili Würzöl  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
4 EL Olivenöl  
Parmesan  
1 Prise Salz



## Zubereitung

Wasser zum Kochen bringen, leicht salzen und darin die Nudeln al dente garen. Nudelwasser nicht abschütten. Walnusskerne grob zerkleinern und in einer Pfanne ohne Öl kurz anrösten. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Die Zwiebeln in Olivenöl zirka 2-3 Minuten andünsten und anschließend den Knoblauch dazugeben und kurz mitdünsten. Radicchio und die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden. Den Radicchio in einer Pfanne andünsten, bis er zusammenfällt. Tomaten, Nüsse und Nudeln dazugeben sowie eine halbe Tasse des Nudelwassers und 1 EL Olivenöl. Nach Belieben mehr Nudelwasser hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Chiliöl abschmecken und mit Parmesan servieren.

## Hinweise

Als Alternative zu Radicchio kann auch Wirsing oder Spitzkohl verwendet werden.