

Frisch vom Feld

... einfach gesünder

Fusilli mit Radicchio und Speck



WEIDEMANN
Catering GmbH

Weidemann Catering GmbH –
Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe.
www.weidemann-gruppe.de

Fusilli mit Radicchio und Speck

Zutaten für 4 Personen:

400 g Fusilli, 100 g Bacon, 150 g Staudensellerie, 200 g Austernpilze, 80 g Radicchio, 4 Zweige frischer Thymian, 3 EL Olivenöl, 20 g Parmesan, Salz und frisch gemahlener Pfeffer je nach Geschmack zum Würzen

Zubereitung:

Nudeln in leicht gesalzenem Wasser bissfest kochen und im Sieb abtropfen lassen.

Bacon in grobe Streifen schneiden, Staudensellerie putzen, abspülen und in dünne Scheiben schneiden. Pilze putzen, ggf. waschen und halbieren, Radicchio putzen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Thymianblätter vom Stiel abstreifen.

Öl in einer ausreichend großen Pfanne erhitzen, darin den Bacon knusprig ausbraten und anschließend auf Küchenkrepp legen. Im gleichen Bratfett die Pilze anschwanken, den Staudensellerie dazugeben und alles ca. 1-2 min anbraten.

Nun Nudeln und Thymian hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Radicchio kurz vor dem Anrichten unterheben, Baconstreifen auflegen, Parmesan darüber reiben und servieren.