



Taglierini mit Cikorino rosso und Speck

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Personen

50 - 100 g Rohessspeck, dünn geschnitten
Bratbutter oder Bratcrème
1 Schalotten, fein gehackt
½ Knoblauchzehe, fein gehackt
200g Cikorino rosso, in ca. 1 cm breite Streifen geschnitten
Salz, Pfeffer
250g Taglierini (schmale Bandnudeln)
50 g Sbrinz AOP, gerieben



Und so wird's gemacht

Speck in wenig Bratbutter oder Bratcrème knusprig braten, herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen lassen, beiseite stellen.
Schalotten und Knoblauch in derselben Pfanne im restlichen Fett andämpfen.
Cikorino rosso beigeben, ca. 5 Minuten mitdämpfen, würzen.
Taglierini in siedendem Salzwasser al dente kochen, abgiessen, abtropfen lassen.
Zum Cikorino rosso mischen. Sbrinz und Speck darunter mischen.

Taglierini auf vorgewärmten Tellern anrichten.



Meine Notizen