



Tagliatelle mit Radicchio

Zutaten

2 EL Olivenöl
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
300 g Radicchio
1 Apfel
500 g Tagliatelle oder andere Nudeln
150 ml Weißwein
2 TL Stärkemehl
Kräuterwürze **Mamma mia**
kleine frische Tomaten

Zubereitung

Zwiebeln, Knoblauch, Radicchio und Apfel klein schneiden und im Olivenöl ca. 10 Minuten anbraten, bis der Radicchio dunkel ist.

Währenddessen die Nudeln in Salzwasser bissfest kochen. Den Weißwein mit der Stärke und der Kräuterwürze **Mamma mia** verrühren, dem Radicchio begeben und etwas andicken lassen. Zusammen mit den Nudeln und den Tomaten auf den Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!