



Fettuccine mit Cicorino rosso, Speck und Knoblauch

Roher Cicorino als Salat zubereitet schmeckt bitter. Beim erhitzen oder andünsten verliert er viel von seiner Bitterkeit und macht ihn zu einem aromatischen Gemüse, das zusammen mit einer guten Pasta ausgezeichnet schmeckt. Ergänzt mit Speck und Knoblauch gibt das ein rustikales und sehr feines Pastagericht. Gute Fettuccine, wie die aus der süditalienischen Manufaktur "La Casereccia di Anna murena" verleihen dem einfachen Gericht besondere Klasse.

Zutaten

80g Fettuccine "La Casereccia"
100g Cicorino rosso
40g Bratspeck (oder Pancetta)
1 grosse Knoblauchzehe
Olivenöl
Parmesan
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Cicorino zu knapp 2cm breiten Streifen schneiden. Speck zu ca. 2cm breiten Streifen schneiden. Knoblauchzehe längs halbieren und zu dünnen Scheiben schneiden.

Fettuccine in Salzwasser gar kochen (ca. 7-8 Minuten), abgiessen und dabei etwas Pastawasser auffangen.

Sobald die Fettuccine aufgesetzt sind, ca. 1El Olivenöl in einer Bratpfanne mässig erhitzen. Speck und Knoblauchscheiben zugeben und ca. 2-3 Minuten andünsten. Cicorino zugeben und ca. 5 Minuten mitdünsten damit er zusammenfällt. 2-3El Pastawasser und Fettuccine zugeben, vermischen. Mit dem Sparschäler ein paar Parmesanspäne hobeln und unter die Pasta mischen. Anrichten und mit ein paar

Parmesanspänen bestreuen.





