

Raddichio-Pasta mit Ziegenfrischkäse und Walnüssen

- 250g (Vollkorn-) Spaghetti oder Linguine
- 1/2 Raddicchio
- 1 kleine rote Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 50g Walnusskerne
- 1 EL Weißweinessig oder Balsamico-Essig hell
- 1,5 TL Honig
- 100g Ziegenfrischkäse
- ggfs. 1 EL "normaler" Frischkäse
- 1 handvoll Rosinen
- Salz

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Raddicchio waschen und in dünne Streifen schneiden. Walnusskerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett solange rösten, bis sie duften. Achtung: nicht verbrennen lassen, schmecken dann schnell bitter!

Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest garen. Etwas vom Kochwasser auffangen.

In der Zwischenzeit Zwiebel- und Knoblauchwürfel in etwas Bratfett glasig schwitzen. Raddicchio dazu geben und kurz mitbraten. Mit Essig ablöschen, Honig und Ziegenfrischkäse einrühren und mit Salz würzen.

Rosinen und gehackte Nüsse dazu geben und abschmecken. Wenn es etwas zu süß oder durch den Raddicchio etwas zu bitter sein sollte, rührt gern noch einen EL "normalen" Frischkäse unter. Etwas vom Nudelwasser einrühren, sodass die Sauce eine schön cremige Konsistenz hat. Anschließend die Nudeln unterrühren, alles mit Salz abschmecken und genießen.

Guten Appetit! :-)

Tipp: Wer mag, kann noch etwas gehackte Kräuter, wie Petersilie, Schnittlauch oder Basilikum darüber streuen oder auch etwas fein gehackter Asiasalat.