

Rezept

Gegrillter Radicchio

Ein Rezept von Gegrillter Radicchio, am 30.06.2024

Zutaten

4 mittelgroße Köpfe Radicchio (Treviso, ca. 600 g)	Salz
4 EL Olivenöl	schwarzer Pfeffer
Öl für den Rost	2 EL Aceto Balsamico

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal

Zubereitung

1. Den Radicchio waschen, putzen und gut trockenschütteln. Längs halbieren, mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Die Blätter vorsichtig umwenden, bis sie gleichmäßig mit Öl überzogen sind.
2. Den Holzkohlegrill anheizen. Den Radicchio nochmals im Öl wenden. Dann herausnehmen, abtropfen lassen und das Öl auffangen.
3. Den Grillrost leicht ölen. Den Radicchio auf dem heißen Rost bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. braten. Dabei mehrmals wenden und mit dem abgetropften Öl bestreichen. Die knusprig-gebräunten Blätter anrichten und mit Aceto Balsamico beträufeln.