



Bandnudeln mit schwarzen Oliven und Radicchio

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Radicchio	1 St.
Salz	
Öl	2 EL
Oliven, schwarz	200 g
Weißwein, trocken	200 ml
Schlagsahne	200 g
Bandnudeln	500 g
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, mittlere Pfanne, Sieb

1. Zwiebel halbieren, schälen und würfeln. Knoblauch schälen und hacken. Radicchio waschen, äußere Blätter entfernen und in Streifen schneiden.
2. In einem Topf 5 l Salzwasser zum Kochen bringen. In einer Pfanne Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen. Knoblauch und Zwiebel zugeben und ca. 2 Min. anbraten, anschließend Oliven hinzugeben und ca. 2 Min. mitbraten. Das Ganze mit Wein und Schlagsahne ablöschen und zugedeckt ca. 10 Min. köcheln lassen.
3. Inzwischen Nudeln im siedenden Salzwasser ca. 9 Min. bissfest garen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln abgießen und mit Radicchio unter die Sauce mischen. Bandnudeln mit schwarzen Oliven und Radicchio auf Tellern anrichten und heiß servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	677 kcal
Kohlenhydrate	104 g
Eiweiß	18 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	17 g