



**Biohof am Kolk**  
ÖKOLOGISCHE LANDWIRTSCHAFT

*Biohof am Kolk • Gänhauk 22 • 49624 Lönigen-Angelbeck*

Biohof am Kolk GbR  
Gänhauk 22  
49624 Lönigen-Angelbeck  
Telefon: +49 152-282 450 41

info@biohof-am-kolk.de  
www.biohof-am-kolk.de

## Rezeptidee Radicchio Mit Walnüssen und Spaghetti

### Zutaten:

- 2 rote Zwiebeln
- 1 große Knoblauchzehe
- 1 feste Birne
- 600 g Radicchio
- 180 g Feta
- 40 g Walnüsse
- 400 g Spaghetti
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Ahornsirup



### Zubereitung:

1. Für die Soße die Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen. Zwiebeln halbieren. Birne waschen und vom Kerngehäuse befreien. Zwiebeln und Birne in 0,5 Zentimeter große Würfel schneiden. Radicchio von den äußeren Blättern befreien, halbieren und den Strunk herausschneiden. Nun in feine Spalten schneiden. Feta abtropfen lassen und in ein Zentimeter große Würfel schneiden. Walnüsse grob hacken.

2. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebelwürfel und Birnenstücke hineingeben. Knoblauch dazu pressen und alles bei geschlossenem Deckel drei Minuten dünsten, bis die Zwiebeln weich sind. Radicchio, Ahornsirup und Walnüsse hinzugeben, alles vermengen und bei geschlossenem Deckel sowie mittlerer Hitze vorsichtig 15 Minuten garen. Gelegentlich umrühren. Währenddessen Spaghetti kochen bis sie bissfest sind.

3. Spaghetti abschütten und zum Radicchio in die Pfanne geben. Alles gründlich vermengen. Zuletzt noch den Feta über die Spaghetti geben und ebenfalls vermengen. Pasta mit Radicchio auf Tellern anrichten und sofort servieren. Tipp: Falls ihr die Soße mit mehr Feuchtigkeit lieber mögt, einfach drei bis vier Esslöffel des Nudelwassers hinzugeben.

Biohof am Kolk GbR, Gänhauk 22, 49624 Lönigen-Angelbeck, Email: info@biohof-am-kolk.de, Tel: 0152-282 450 41  
Finanzamt Cloppenburg, unsere Steuernummer: 56 / 241 / 14148  
Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-039, Betriebsnummer: DE-NI-039-00358-AD-2020-V2

Bankverbindung: GLS Gemeinschaftsbank eG  
IBAN: DE13 4306 0967 1243 7373 00 - BIC: GENODEM1GLS