

## Ankunft in San Felice sul Panaro

### Tagliatelle mit Ricotta und Radicchio für 2 Personen

250g	Tagliatelle
1/2 Kopf	Radicchio
125ml	Sahne
50g	Ricotta
etwas	Gemüsebrühe
etwas	Butter
5EL	Parmesan gerieben
	Salz, Pfeffer, Muskat, Thymianzweig

Die Pasta in reichlich Salzwasser al dente kochen.

Butter in der Pfanne erwärmen, den kleingeschnittenen Radicchio hinzugeben und warten, bis er bräunlich wird.

Etwas rohen Radicchio zurückhalten. Dann Ricotta und Sahne hinzugeben, das Ganze mit Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer (evtl. Muskat) abschmecken und fertig.

Heiße Pasta hinzugeben

& vermengen. Parmesan und Radicchiojulienne darüberstreuen, mit einem Thymianzweig dekorieren.

### **Getränke-Empfehlung:**

**Es gibt tatsächlich guten Lambrusco in dieser Gegend, probiert ihn aus!!**