



R e z e p t



## Radicchio di Treviso aus dem Backofen

### Zutaten

- 1 Radicchio di Treviso
- etwas Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- etwas Parmesan, nach Belieben

### Zubereitung

- Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- Radicchio längs halbieren, Schnittflächen mit Olivenöl einpinseln, salzen und auf ein Backblech legen. Auch oben mit Olivenöl beträufeln und leicht salzen.
- Etwa 30 Minuten backen, bis der Radicchio durchgegart ist.
- Heiß servieren und eventuell noch etwas geriebenen Parmesan darüber verteilen.

„Alles in Butter“ vom 10. Februar 2024  
Autorin: Helmut Gote  
Redaktion: Heiko Hillebrand