



## ***Rezept für Radicchio-Käse-Soße***

1 Radicchio	in Blätter teilen und diese in 2 cm breite Streifen schneiden
1 Knoblauchzehe	schälen und sehr fein hacken
4 EL Olivenöl	in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Radicchio ca. 3 Min. andünsten, mit
Salz, Pfeffer	würzen
50 ml Milch	sowie
1 Ecke Schmelzkäse	unter Rühren zugeben. Die Soße passt hervorragend zu Nudeln.