

Gegrillter Radicchio mit Gorgonzolacreme

Geht schnell und ist super lecker!

Für 4 Personen

4 große feste Köpfe Radicchio
12 EL feines Olivenöl

250 g Gorgonzola
250 g saure Sahne
2 TL frischer Zitronensaft
Salz
Frisch gemahlener Pfeffer
2 EL gehackte Petersilie

Den Gorgonzola, die saure Sahne und den Zitronensaft mit dem „Zauberstab“ pürieren oder mit der Gabel geschmeidig rühren, was aber nicht so einfach ist.
Salz, Pfeffer und Petersilie untermischen.

Den Radicchio waschen, putzen, trocken tupfen und längs halbieren.
Die Hälften salzen, pfeffern und mit Öl bestreichen oder begießen.
Pro Seite ca. 4 min grillen. Ab und zu beim grillen gegen das Rost drücken.

Mit der Creme servieren.

Variante: Die Hälften mit Parmaschinken umwickeln.