

## *Überbackener Radiccio*

### *Zutaten:*

- 1 Radiccio
- 4 Scheiben Räucherschinken (oder Bacon)
- Saft einer halben Zitrone (oder 100ml Weißwein)
- Frisch geriebener Parmesan
- Meersalz, frisch gemahlener Pfeffer
- Olivenöl zum beträufeln

### *Zubereitung:*

Den Radiccio so vierteln, dass die Blätter am Strunk bleiben.

Die Viertel in eine feuerfeste Auflaufform geben, mit dem Zitronensaft (Weißwein) beträufeln, mit Meersalz, frisch gemahlenem Pfeffer (und/oder etwas Chili) würzen.

Nun den Radiccio mit dem Schinken umwickeln, mit geriebenem Parmesan bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Bei 200°C Umluft, ca. 15-20 Minuten goldbraun backen.

Viel Spaß beim Nachkochen!

## *GUTEN APPETIT!*