

Nudeln mit Fenchel-Tomaten-Gemüse

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Fenchel mit Grün – 250 g Tomaten – 160 g Zwiebeln – 2 Knoblauchzehen – Salz – 500 g Nudeln – 4 EL Olivenöl – Pfeffer – 4-6 EL Sahne – 1 Bund Basilikum – 2 EL Zitronensaft

Zubereitung:

- Fenchel halbieren, Strunk entfernen und waschen; Fenchelgrün beiseite legen; Knolle in schmale Streifen schneiden
- Tomaten waschen und in Scheiben schneiden
- Zwiebeln schälen und fein würfeln, Knoblauch schälen
- Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig anschwitzen; Fenchel zugeben und bei kleiner Hitze und geschlossenem Deckel dünsten
- Inzwischen Nudeln in reichlich Salzwasser garen
- Wenn der Fenchel fast gar ist, Tomaten und gepressten Knoblauch zugeben, kurz mitdünsten und mit Salz und Pfeffer würzen
- Anschließend Sahne angießen, aufkochen lassen und im geschlossenen Topf auf ausgeschalteter Herdplatte etwa 5 Minuten durchziehen lassen
- In der Zwischenzeit Fenchelgrün waschen und grob hacken; Basilikum waschen und Blätter in kleine Stücke zupfen
- Nudeln abgießen, abtropfen lassen und mit Fenchelgemüse mischen
- Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und mit Fenchelgrün und Basilikum garnieren

Wir wünschen guten Appetit!

