

Fenchel mit Nudeln

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Nudeln – 2 Knoblauchzehen – 4 Tomaten (oder 1 Dose geschälte Tomaten) – 800 g Fenchel – 500 ml Gemüsebrühe – Salz – Pfeffer – Olivenöl – 2 Schalotten – 250 ml Weißwein

Zubereitung:

- Fenchel vierteln, den Strunk herausschneiden, die jungen Blättchen klein hacken und beiseite legen
- Fenchel in schmale Streifen schneiden
- Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln
- Tomaten mit heißem Wasser übergießen, häuten und würfeln oder Tomaten aus der Dose klein schneiden
- Nudeln nach Packungsanleitung garen
- Öl in einer großen Pfanne erhitzen
- Zwiebeln, Knoblauch und Fenchel darin einige Minuten andünsten, dann mit Gemüsebrühe und Weißwein ablöschen und zugedeckt bei milder Hitze weitere 5-10 Minuten garen
- Tomaten unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen
- Die Sauce mit Fenchelgrün bestreut servieren

Wir wünschen guten Appetit!

