

Bandnudeln mit Fenchel

Zutaten:

400 g Bandnudeln
2 Knollen Fenchel
3 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 TL Salz
1 Prise Pfeffer
Zitronensaft
50 g Tomaten getrocknet
optional Brösel
1 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
3 EL Pankbrösel



Zubereitung

Die Bandnudeln in leicht gesalzenem Wasser al dente garen. Die Fenchelknollen putzen und längs halbieren. Den Strunk schneidet ihr am besten keilförmig heraus. Den Fenchel in Spalten schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Fenchel darin für ungefähr 5 Minuten anbraten. Getrocknete Tomaten klein schneiden und untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwas Wasser sowie dem Zitronensaft ablöschen. Die Hitze reduzieren Tomaten und den Fenchel für ungefähr 5 Minuten weiter garen. Die gekochten Nudeln in der Pfanne schwenken und zusammen servieren. Wer mag: Öl in einer Bratpfanne erhitzen, Knoblauch begeben, kurz andünsten. Panko begeben, ca. 3 Min. rösten, herausnehmen und über Fenchelnudeln streuen.



Nudeln

