

Fenchel mit Penne

Zutaten:

200 g Penne
1 Stk Fenchel
1 EL Olivenöl
2 EL Petersilie
1 TL Paprikapulver
Salz, Pfeffer
100 g Frischkäse
20 g Reibekäse
1 Stk Zwiebel
1 Knoblauchzehe
optional:
20 g Pinienkerne
5 getr. Tomaten

Zubereitung

Zuerst die Nudeln in einem Topf mit Salzwasser bissfest garen. Den Fenchel putzen, waschen, der Länge nach halbieren und in Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und ebenfalls fein schneiden. Öl erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Fenchel, Knoblauch, Petersilie, getrocknete Tomaten (optional), Pfeffer und Paprikapulver dazugeben und zugedeckt ca. 10 Min. garen. Frischkäse unter Rühren in dem Gemüse schmelzen lassen und anschließend mit Salz abschmecken. Reibekäse unterheben und die Sauce mit den Nudeln gut vermengen. Wer mag kann das Gericht noch mit gerösteten Pinienkerne verfeinern.



Diverses

