



PASTA LIMONI / ORECCHIETTE MIT FENCHEL UND TOMATEN



Diese leckeren und leichten Orecchiette sind das perfekte schnelle Mittag- oder Abendessen, wenn es jetzt langsam wärmer wird. Durch den Fenchel, die Tomaten und die Zitrone werden die Nudeln besonders frisch und geschmacksintensiv. Ihr könnt auch jede andere Nudelsorte verwenden und den Fenchel nach Belieben ersetzen oder weglassen. Wer es cremiger mag, kann etwas mehr Parmesan dazureiben oder noch etwas Käse zum Servieren darüberstreuen, wer es lieber etwas flüssiger mag, kann mehr Nudelwasser in den Sud geben. Statt den Rucola könnt ihr auch Babyspinat verwenden, dieser ist im Geschmack etwas milder.



Zubereitungszeit

20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 2

PASTA LIMONI

Entferne den Strunk und trockene Enden des Fenchels und schneide ihn in dünne Streifen. Schäle den Knoblauch und schneide ihn in feine Scheiben. Halbiere die Tomaten und wasche den Rucola. Reibe den Parmesan. Setze ausreichend Salzwasser für die Orecchiette auf und koche sie darin nach Packungsanleitung. Erhitze in der Zwischenzeit das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne und schwitze den Fenchel darin farblos an. Gib den Knoblauch und die Tomaten dazu und würze alles mit Salz und Zucker. Entnimm das Nudelwasser aus dem Topf und lösche das Gemüse damit ab. Füge den Zitronenabrieb und -saft hinzu. Gieße die Nudeln ab, sobald sie gar sind, und stelle sie kurz zur Seite. Gib die Butterwürfel und den Parmesan mit in die Pfanne und rühre beides mit dem Rucola ein. Gib die Nudeln mit dazu und schwenke alles gut durch. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

PASTA LIMONI:

- ☐ ½ Fenchel
- ☐ 2 Knoblauchzehen
- ☐ 10 Cocktailtomaten
- ☐ 50 g Rucola
- ☐ 50 g Parmesan
- ☐ 200 g Orecchiette
- ☐ 2 EL Olivenöl
- ☐ ¼ TL Salz
- ☐ ¼ TL Zucker
- ☐ 120 g Nudelwasser
- ☐ 1 Zitrone (Saft und Abrieb)
- ☐ 25 g Butter (kalt, gewürfelt)