

Leichte Fenchel-Pasta



Leicht



Herbst, Winter



30 Minuten



Vegetarisch, Vegan

Zutaten

350 g Pasta nach Wahl, 2 Fenchelknollen, 50 g Zuckerschoten, 15 Kirschtomaten, 3 Schalotten, 4 Knoblauchzehen, Olivenöl, Parmesan, Salz und Pfeffer, etwas Basilikum und Fenchelkraut

Zubereitung

Pasta nach Anleitung kochen. Währenddessen das Gemüse vorbereiten. Dazu den Fenchel waschen, Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Die Zuckerschoten waschen und in Streifen schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren. Den Knoblauch schälen und fein hacken sowie die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden.

Die fertiggekochte Pasta abtropfen lassen und kurz beiseitestellen. Bis auf die Tomaten das kleingeschnibbelte Gemüse in einer großen Pfanne (am besten nimmst du einen Wok) goldbraun anbraten. Anschließend die Tomaten hinzufügen, kurz mit braten und den ganzen Pfanneninhalt würzen und abschmecken.

Zum Schluss die fertige Pasta hinzufügen, alles nochmal gut durchmengen und servieren. Mit frisch gehobeltem Parmesan bestreuen, mit etwas Fenchelkraut (sofern übrig) garnieren und genießen.

Guten Appetit!