
Typ: Pasta

Quelle:

Bemerkungen: Ein ausgezeichnetes Schnellessen. Meiner Meinung nach passt dazu kein geriebener Käse, auch Pecorino nicht.

Zutaten:

Zutaten für 4 Portionen

1 kleine Fenchelknolle,
1 große Möhre,
2 EL Olivenöl,
100 ml Gemüsefond,
evtl. 1 EL Pernod,
50 ml Weißwein oder Brühe mit etwas Zitronensaft,
150 g Schlagsahne,
150 g Ziegenfrischkäse,
Salz,
frisch gemahlener weißer Pfeffer,
300 g Farfalle (Schleifchen-Nudeln)

Rezept:

Den Fenchel halbieren und den harten Strunk herausschneiden. Das Fenchelgrün abschneiden und beiseite legen. Den Fenchel in dünne Scheiben schneiden. Die Möhre schälen, quer halbieren und in Scheiben schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin bei mittlerer Hitze etwa drei Minuten dünsten. Gemüsefond, Pernod und Wein dazugeben und fünf Minuten schmoren lassen. Sahne und Ziegenfrischkäse unterrühren und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Die Nudeln in sprudelnd kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest kochen, abgießen und sofort mit der Soße vermischen. Das Fenchelgrün hacken und über die Nudeln geben.

Dazu: frisch geriebener Pecorino-Käse.