



Fenchel-Zitronen-Pasta



2 Portionen



30 Min.

Zutaten

- 2-3 Fenchel
- 4 El Olivenöl
- 5 Knoblauchzehen
- 1 Bd. Petersilie
- 1 El Kapern
- 1 Zitrone
- Salz
- Pfeffer
- 500 g Spaghetti
- 200 ml Sahne
- 50 g Reibekäse

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
Strunk entfernen und Fenchel in feine Streifen schneiden. Ein wenig vom Fenchelgrünzeug als essbare Deko aufhaben.
Knoblauch und Petersilie fein hacken.
Von der 1/2 Zitrone die Schale reiben und von der gesamten den Saft auspressen.
2. Fenchel in eine Auflaufform geben und mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Kapern, Zitrone (Saft und Schale), Salz, Pfeffer vermischen und für 20 Minuten backen.
3. Pasta nach Packungsangabe kochen und beim abgießen ½ Tasse Nudelwasser aufheben. Zum Fenchel geben, umrühren und für ca. 15 weitere Minuten backen.
Nun die Pasta, Sahne und Reibekäse zufügen und alles vermengen. Kurz ziehen lassen und mit Fenchelblätter garnieren - Fertig!

Guten
Appetit!