



Fenchel in cremiger Pasta

Zutaten:

2 Fenchel
6 Scheiben Bacon
2 Knoblauchzehen
Zwiebel, Parmesan
2 El Creme Fraiche
250ml Sahne
500g Nudeln
Kirschtomaten
Chilli, Walnüsse
Butter, Kräuter
Salz & Pfeffer



Zubereitung:

Einen Topf mit gesalzenem Wasser für die Nudeln aufsetzen. In eine Pfanne Öl geben und die Speckscheiben von beiden Seiten knusprig darin anbraten. Eine Zwiebel und zwei Knoblauchzehen schälen und in dünne Scheiben schneiden. In eine weitere Pfanne Öl geben und die Zwiebel sowie den Knoblauch anbraten. Den Fenchel aufschneiden, den Strunk rausschneiden und den Rest quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden. Die Fenchelstreifen in die Pfanne mit den Zwiebeln geben. Die Nudeln im Salzwasser kochen. Die Walnüsse grob hacken und zur Fenchelmischung geben. Salzen, pfeffern und alles gut durchbraten lassen. Mit der Sahne ablöschen und köcheln lassen bis der Fenchel weich ist. Bei Bedarf kann noch ein bisschen Nudelwasser dazugegeben werden. Kirschtomaten halbieren, zur Fenchelsoße geben und gut durchschwenken. Die Nudeln abgießen und in der Pfanne mit der Soße vermischen. Creme Fraiche und ein Stück Butter mit den Nudeln vermischen. Pfanne zur Seite stellen. Nudeln auf einem Teller anrichten, Parmesan drüber reiben und Speck dazu legen. Fertig, Anrichten, Servieren, genießen!
Viel Spaß beim Nachkochen!



FRANKEN
FERNSEHEN