



Pasta mit Fenchel und Oliven

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



2 Fenchel	Grob gehackt
1 EL Olivenöl	
1 rote Zwiebel	gewürfelt
Salz, Pfeffer	
1 kleines Glas Weisswein	
2 Knoblauchzehen	gehackt
1 Handvoll Oliven schwarz	Entsteint
400 g Linguinen	
Geriebener Parmesan	zum Bestreuen

1. Den Fenchel in einen Topf geben.
Mit kochendem heissem Wasser bedecken
Und ein paar min. köcheln lassen.
Die Garflüssigkeit, bis auf einen kleinen Rest, abgiessen.
2. Das Oel in einer grossen Pfanne bei mittlerer Hitze
Heiss werden lassen.
Die Zwiebelwürfel darin in etwa 5 Min. glasig dünsten.
Den Wein angiesen und bei mittlerer Hitze 3-5 Min.
köcheln lassen.
Knoblauch, Fenchel, Fenchelgarflüssigkeit und die Oliven untermischen.
Die Sauce bei schwacher Hitze 5 Min. köcheln lassen, mit Salz und
Pfeffer würzen.
3. Inzwischen die Pasta in reichlich sprudelnd kochendem Salzwasser
nach Packungsangabe bissfest garen.
In ein Sieb schütten, abtropfen lassen und wieder in den Topf geben.
Die Fenchel-Oliven-Mischung hinzufügen und unterheben.
Das Gericht mit Parmesan bestreuen und servieren.

Zubereitung: 30 Min.