

MÄURER



SCHNELLE PASTA MIT GEMÜSE

Schnell muss es manchmal gehen- aber gesund soll es auch sein. Ein schlitziges Pfannengericht für jeden Tag!



WEINGUT GERHARD MÄURER

Friedhofstraße 15 | 67273 Dackenheim | Telefon +49 06353 6677 | info@maeurer-weine.de | maeurer-weine.de

MÄURER



Zubereitung

Nudelwasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Nudeln al dente kochen und abgießen. Etwas Nudelwasser auffangen für die Sauce.

Inzwischen den Fenchel der Länge nach halbieren, Strunk keilförmig herausschneiden, dann der Länge nach in Streifen schneiden. Knobi fein hacken. Fenchelsamen ganz ohne Öl in der Pfanne anrösten.

Dann das Olivenöl und den Knobi zugeben. Weiter anbraten, bis der Fenchel etwas Farbe angenommen hat.

Crème Fraiche und Zitronenschale zugeben, umrühren. Blattspinat zugeben, ggf. etwas Nudelwasser angießen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft abschmecken. Nudeln in die Pfanne geben und mit Pecorino bestreuen.

Zutaten

2 Personen:

160g Bandnudeln

360g Fenchelknolle

1-2 Knoblauchzehen

1/2 Teel. Fenchelsamen ganz

2 EL Olivenöl

3 EL Crème Fraiche

1/2 Biozitrone, Abrieb und Saft davon

80g Babyspinat, frisch

Salz, Pfeffer

Pecorino (oder Parmesan)

Weinempfehlung



Dackenheimer
Spätburgunder



WEINGUT GERHARD MÄURER

Friedhofstraße 15 | 67273 Dackenheim | Telefon +49 06353 6677 | info@maeurer-weine.de | maeurer-weine.de