

Fenchel-Tomaten-Sauce zu Pasta

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Fenchelknolle à 400 g
- 500 g gestückelte Tomaten
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Pernod
- 1 TL Fenchelsamen
- 1 Bund Dill
- Salz und Pfeffer
- 400 g Pasta (Spaghetti, Penne, oder ähnliches)
- frisch geriebener Parmesan

Zubereitung:

1. Den Fenchel putzen und waschen, das zarte Fenchelgrün hacken und zur Seite legen. Die Knolle halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, die Zwiebel fein würfeln. Den Dill waschen, trockenschütteln und ohne Stiele fein hacken.

2. In einem breiten Topf das Öl erhitzen, die Zwiebel darin anbraten. Den Knoblauch dazu pressen und die Fenchelstreifen zufügen. Unter Rühren 2 - 3 Minuten braten.

3. Die Tomaten und den Fenchelsamen zufügen, einmal aufkochen und bei mittlerer Hitze zugedeckt etwa 8 - 10 Minuten garen. Mit Pernod, Salz und Pfeffer würzen.

4. Inzwischen die Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen. Abgießen, kurz abtropfen lassen und auf 4 Tellern anrichten. Den Dill in die Sauce rühren, die Sauce dann über die Nudeln geben. Mit dem Fenchelgrün bestreut servieren. Den Parmesan extra dazu reichen.

En Guete