

Spaghetti mit Fenchel-Tomaten-Sauce

Zutaten für 2 Portionen:

1 Knolle/n Fenchel

1 Dose Tomate(n) in Stücken

1 Ring/e Salami, hart, z.B. spanische Paprikasalami

400 g Nudeln (Spaghetti)

Olivenöl

Balsamico, weiß

Salz und Pfeffer

1 Zehe/n Knoblauch

Parmesan

Die Fenchelknolle in Streifen schneiden, den inneren, harten Kern entfernen. Fenchel etwa 10 Minuten in siedendem Wasser kochen, abgießen. Während der Fenchel kocht, Salami (Menge kann beliebig vergrößert oder verringert werden) in dünne Scheiben schneiden und in einem großen Topf in Olivenöl anbraten.

Dann den gekochten Fenchel kurz mit braten. Eine Knoblauchzehe hineinpressen. Die Dose Tomatenstücke inkl. des Saftes dazugeben und einköcheln lassen (etwa 20 Minuten). Mit einem Schuss weißem Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

In der Zwischenzeit Spaghetti kochen, abgießen. Spaghetti und Soße vermengen, auf Tellern anrichten und mit Parmesan bestreuen (am besten große Raspel).

Wir wünschen „Guten Appetit! „

