

Rezept der Woche

Fenchel-Nudeln



200 g Nudeln	al Dente kochen.
2 Fenchelknollen	in dünne Streifen schneiden. Zusammen mit
2 Knoblauchzehen	und
2 EL Zitronenschale	in
etwas Olivenöl	auf mittlerer Hitze in einer Pfanne anbraten, bis der Fenchel schön weich und leicht braun geworden ist. Die gekochten Nudeln mit in die Pfanne geben und mit
50 ml Wasser oder Gemüsebrühe	ablöschen. Die Hitze der Pfanne erhöhen, etwas
Fenchelgrün	Und
Zitronensaft	einrühren. Mit
Salz und Pfeffer	abschmecken. Mit
Parmesan	bestreuen und servieren. Fertig!

Aus dem restlichen Fenchelgrün machen wir am liebsten ein lecker Pesto. Zusammen mit Parmesan, Olivenöl und Salz pürieren und direkt dazu servieren. Schmeckt auch lecker auf frischem Brot.

KraftFeld Gartengemüse - Görbelheimer Mühle 1 - 61169 Friedberg

Tel. 0163 6374165 - hallo@kraftfeld-gartengemuese.de - www.kraftfeld-gartengemuese.de