

## Rezept

# Fenchel-Pilz-Pasta

Ein Rezept von Fenchel-Pilz-Pasta, am 25.04.2024

## Zutaten

|  |   |
|--|---|
| Salz   | <b>160 g</b> Orecchiette (oder andere kurze Nudeln) |
| <b>1</b> große Fenchelknolle (ca. 400 g)             | <b>2</b> kleine rote Zwiebeln                       |
| <b>125 g</b> Pfifferlinge (frisch oder aus dem Glas) | <b>2 EL</b> Olivenöl                                |
| <b>1 EL</b> Pinienkerne                              | Pfeffer   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal, 16 g F, 14 g EW, 66 g KH

## Zubereitung

1. In einem großen Topf ca. 2 l leicht gesalzenes Wasser aufkochen. Die Orecchiette darin nach Packungsanweisung bissfest garen.

---

2. Inzwischen den Fenchel putzen, waschen und den harten Strunk entfernen, den Fenchel in feine Streifen schneiden. Dabei das Fenchelgrün fein hacken und beiseitelegen. Die Zwiebeln schälen und in feine Spalten schneiden. Die Pfifferlinge putzen und bei Bedarf mit einem Tuch abreiben (Pilze aus dem Glas in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen), bei Bedarf etwas kleiner schneiden.

---

3. Das Öl in einer breiten beschichteten Pfanne erhitzen, die Pinienkerne, den Fenchel und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. 5 Min. braten. Die Pilze dazugeben und alles mit Salz und Pfeffer würzen, noch 1-2 Min. rührbraten.

---

4. Die Orecchiette in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen, zum Fenchel-Pilz-Mix in die Pfanne geben. Alles mischen, auf Teller verteilen und mit dem beiseitegelegten Fenchelgrün bestreuen.