Rezept

Pasta alle briciole mit Fenchel

Ein Rezept von Pasta alle briciole mit Fenchel, am 22.05.2025

Zutaten

2 Knollen	Fenchel
5 EL	Olivenöl
2 EL	Ouzo (Anis-Aperitif)
1	helles Brötchen (vom Vortag)
1	Peperoncino (ital. lange Chilischote)
2 EL	Zitronensaft
	Salz
250 g	Casarecce
1	Knoblauchzehe
2 Zweige	Thymian

Außerdem:

Blitzhacker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 875 kcal, 28 g F, 18 g EW, 111 g KH

Zubereitung

1. Fenchel waschen, putzen, längs vierteln und den Strunk so wegschneiden, dass die Spalten gerade noch zusammenhalten, Fenchelgrün beiseitelegen.

2. Zitronensaft mit 2 EL Öl in einer Pfanne verrühren und salzen. Fenchel mit einer Schnittseite nach unten einlegen und bei kleiner Hitze ca. 20 Min. zugedeckt schmoren lassen, bis er gerade noch etwas Biss hat. Dann Ouzo zugeben und den Fenchel bei mittlerer bis großer Hitze braten, bis er unten leicht goldbraun karamellisiert ist.

3. Währenddessen Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente garen. Gleichzeitig das Brötchen grob zerschneiden und im Blitzhacker zu nicht zu feinen Bröseln zermahlen. Knoblauch schälen und fein würfeln, Peperoncino längs halbieren, Kerne und Trennwände entfernen, waschen und fein würfeln. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und hacken. Fenchelgrün fein hacken.

4. Übriges Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, darin den Knoblauch andünsten. Chili, Brötchenkrümel und Thymian unterrühren und alles unter Rühren rösten, bis die Brötchenkrümel goldbraun sind.

5. Den Fenchel in Spalten zerteilen. Nudeln in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und mit Fenchel und Fenchelgrün in die Pfanne zu den Bröseln geben. Alles durchmischen und servieren.