

Rezept

Penne mit Fenchel

Ein Rezept von Penne mit Fenchel, am 24.05.2025

Zutaten

4 Fenchelknollen (800 g) 400 ml Gemüsebrühe

200 g Penne Salz

200 g Crème légère **1 EL** getrockneter Estragon

Pfeffer 1 EL Saucenbinder

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 685 kcal

Zubereitung

- 1. Den Fenchel putzen, waschen und fein würfeln, die harten Strünke entfernen, das zarte Grün beiseite legen. Die Brühe erhitzen, den Fenchel darin in ca. 15 Min. weich dünsten. Inzwischen die Nudeln nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Abgießen, abtropfen lassen und bei Bedarf warm halten.
- 2. Crème légère unter das Gemüse rühren, aufkochen, mit Estragon, Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben mit Saucenbinder andicken. Nudeln und Gemüse vermengen. Fenchelgrün hacken und darüberstreuen.