

Rezept

Penne mit Fenchel-Bolognese

Ein Rezept von Penne mit Fenchel-Bolognese, am 26.04.2024

Zutaten

Salz	400 g	Penne
1 Fenchel (ca. 300 g)	1	Möhre
1 Zwiebel	2	Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl	300 g	gemischtes Hackfleisch
1 große Dose geschälte Tomaten (800 g Inhalt)	2 EL	Tomatenmark
1/8 l Fleischbrühe		Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 665 kcal

Zubereitung

1. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Penne darin nach Packungsanweisung in 10 Min. bissfest garen.

2. Inzwischen den Fenchel vierteln, Strunk entfernen, Fenchelgrün abschneiden und beiseitelegen. Viertel quer in ½ cm dünne Streifen schneiden. Möhre schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

3. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Hackfleisch darin unter Rühren braun und krümelig anbraten. Zwiebel und Knoblauch hinzufügen und kurz andünsten. Fenchel und Möhren 3 Min. mitdünsten. Die Tomaten mit Saft und das Tomatenmark dazugeben. Brühe, Salz und Pfeffer einrühren. Alles bei schwacher Hitze offen 15 Min. sanft kochen lassen.

4. Die Nudeln abgießen, kurz abtropfen lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Penne servieren. Fenchelgrün grob hacken und darüberstreuen.