Rezept

Rigatoni mit Fenchel-Tomaten-Sauce

Ein Rezept von Rigatoni mit Fenchel-Tomaten-Sauce, am 12.10.2024

Zutaten

500 g	Fenchelknollen
250 g	Zucchini
1	Knoblauchzehe
	Salz
2 EL	Tomatenmark
500 g	stückige Tomaten (Tetrapak)
2	mittelgroße Möhren
1	Zwiebel
3 EL	Olivenöl
	Pfeffer
250 ml	Gemüsebrühe
400 g	Rigatoni (Röhrenudeln)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 45 MIN. | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Fenchel waschen. Das Grün hacken. Die Knollen vierteln, den Strunk keilförmig herausschneiden, Fenchel quer in 1/2 cm feine Streifen schneiden. Die Möhren schälen, Zucchini waschen und putzen und beides in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

2. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebel, Möhren und Fenchel darin bei mittlerer Hitze 3-4 Min. braten, salzen und pfeffern. Knoblauch, Tomatenmark, Brühe und stückige Tomaten einrühren. Alles zugedeckt bei mittlerer Hitze 10 Min. schmoren. Zucchini unterrühren und weitere 10 Min. schmoren.

3. Inzwischen die Nudeln nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, abgießen und abtropfen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fenchelgrün dazugeben. Sauce zu den Nudeln servieren.