



Fettuccine mit Ricotta

und aromatischer Tomaten-Fenchel-Sauce

20-30min 2 Personen

Was aussieht wie vom Edel-Italiener, ist ruckzuck selbst geschafft: Für die leckeren breiten Nudeln zerschneidest du nämlich einfach frische Lasagneblätter. Eine sommerliche Sauce mit Fenchel, Kirschtomaten und Kräutern sowie cremig-weicher Ricotta runden das Gericht vorzüglich ab. Pasta geht einfach immer!

Was du von uns bekommst

- 1 Fenchelknolle
- 1 Packung Kirschtomaten
- 15g frisches Basilikum & Oregano
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 250g frische Lasagneblätter ^{1,3}
- 1 Päckchen griechische Gewürzmischung
- 200g passierte Tomaten
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Ricotta ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 826kcal, Fett 34.7g, Kohlenhydrate 95.9g, Eiweiß 29.6g



1. Gemüse schneiden

Den **Fenchel** halbieren und in dünne Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **Tomaten** halbieren. Die **Basilikumblätter** abzupfen und in feine Streifen schneiden. Die **Oreganoblätter** abzupfen und fein schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Den **Knoblauch** schälen und in dünne Scheibchen schneiden.



4. Sauce zubereiten

Die **passierten Tomaten** und die **1/2 der Tomaten** zugeben und die **Sauce** 3-4Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen.



2. Zwiebeln anbraten

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei starker Hitze ca. 2Min. anbraten. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen.



3. Fenchel mitbraten

Den **Fenchel** und den **Oregano** zu den **Zwiebeln** in die Pfanne geben. Mit der **1/2 der Gewürzmischung** sowie Salz und 1 Prise Zucker würzen und alles ca. 3Min. braten.



5. Pasta kochen

Die **Lasagneblätter** längs in dünne Streifen schneiden, in das kochende Wasser geben und in 2-3Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



6. Pasta fertigstellen

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** in Spalten schneiden. Den **Ricotta** mit der **Zitronenschale**, 1EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer würzen. Die **restlichen Tomaten** und die **Sauce** mit der **Pasta** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Pasta** mit dem **Ricotta** und dem **Basilikum** anrichten und mit den **Zitronenspalten** servieren.