



## 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!



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

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- großer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

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



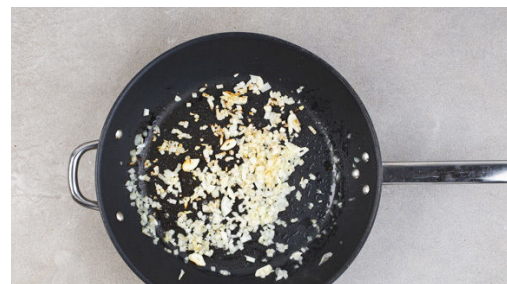
## 1. Gemüse schneiden

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.



## 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.



### 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.



## 6. Pasta fertigstellen

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** in Spalten schneiden. Den **Ricotta** mit der **Zitronenschale**, 1 EL 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.