



Fettuccine mit Ricotta

und aromatischer Tomaten-Fenchel-Sauce



20-30min



3-4 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
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 500g frische Lasagneblätter ^{1,3}
- 1 Päckchen griechische Gewürzmischung
- 400g passierte Tomaten
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Ricotta ⁷

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- großer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 664kcal, Fett 23.0g,
Kohlenhydrate 87.8g, Eiweiß 23.2g



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 **Zwiebeln** 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 1-2EL 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 **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.