



Tagliatelle mit Fenchel-Kapern-Sauce



 Dauer
30 min.

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Zwiebeln, gelb	1 St.
Fenchel	2 St.
Zitronen	1 St.
Kapern	2 Esslöffel
Öl	2 Esslöffel
Gemüsebrühe	200 ml
Tagliatelle, frisch	500 g
Frischkäse, natur	150 g
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Zwiebeln halbieren, schälen und fein würfeln. Fenchel waschen, Fenchelgrün abzupfen, halbieren, Strunk entfernen und in sehr feine Streifen schneiden. Fenchelgrün ebenfalls fein hacken. Zitrone waschen, ca. 1 TL Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen. Kapern abgießen und abtropfen lassen.

In einer Pfanne Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Fenchel mit Zwiebel darin ca. 4 Min. anbraten. Brühe ggf. anrühren, zum Fenchel gießen und ca. 4 Min. köcheln.

Tagliatelle im siedenden Salzwasser ca. 5 Min. bissfest garen und in ein Sieb abgießen. Kapern und Frischkäse zum Fenchel rühren, Pfanne vom Herd ziehen und Sauce mit Zitronenschale, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Tagliatelle zur Sauce in die Pfanne geben und vermengen. Pasta mit Fenchel-Kapern-Sauce auf Tellern verteilen und mit Fenchelgrün garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	620 kcal		
Kohlenhydrate	108 g	Ballaststoff	6 g
Eiweiß	21 g	Fette	12 g