

## Fenchelgrün-Pesto an Pasta

- 2 kleine Fenchelknollen mit Grün
- 250g Pasta nach Wahl
- Salz
- etwas geriebenen Parmesan

Für das Pesto:

- etwas Fenchelgrün (siehe oben)
- 30g Pinienkerne
- 1 große Knoblauchzehe oder 2 kleine
- 50g geriebener Parmesan (oder mehr, je nach Geschmack)
- 125ml Olivenöl
- Salz
- 1 Spritzer Zitronensaft

Für das Pesto die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und etwas abkühlen lassen. Knoblauch schälen. Das Fenchelgrün von den Knollen entfernen, waschen und grob hacken, gemeinsam mit den Pinienkernen, dem Parmesan und dem Knoblauch in einen Mixer geben, Olivenöl dazu geben und mixen. Mit Salz und etwas Zitronensaft abschmecken.

Fenchelknollen vom Strunk befreien und in Streifen schneiden. Pasta in kochendem Salzwasser bissfest garen, etwas vom Kochwasser auffangen. Zwischenzeitlich Fenchel in einer Pfanne mit etwas Bratfett bissfest garen. Anschließend mit den noch heißen Nudeln in einer großen Schüssel oder einem Topf mischen und so viel Pesto einrühren, bis alles damit vermischt ist. Ggfs. noch etwas vom Nudelwasser unterrühren, um eine cremige Konsistenz zu erhalten.

Auf Tellern anrichten und mit etwas Parmesan bestreuen - Guten Appetit :-)

Tipp: Sollte noch etwas vom Pesto übrig sein (bei uns reicht das Pesto in der Regel für 2x Kochen), könnt ihr es in ein kleines Glas umfüllen und mit etwas Olivenöl auffüllen. Die Oberfläche muss komplett bedeckt sein. Im Kühlschrank hält es sich so bei uns mehrere Tage. Ihr könnt das restliche Pesto aber auch einfrieren, wenn ihr auf "Nummer Sicher" gehen möchtet :-)