

Gebratener Fenchel

Für 4 Personen

2 kleine Fenchelknollen	150 g Kirschtomaten	1 Knoblauchzehe
4 El Olivenöl	Salz	Pfeffer

Fenchel putzen und in ca. 1 cm breite Spalten schneiden. Fenchelgrün grob hacken. Tomaten halbieren. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. 2 El Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Fenchel und Knoblauch hineingeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten zugeben und 3 bis 4 Minuten unter Rühren garen. Mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und mit den gefüllten Muschelnudeln servieren.

Tim Mälzer am 24. 04. 2010