

Fenchelspaghetti

Zutaten für 4 Personen (vegan):

600 – 800 g	Spaghetti
Prise	Salz
1	Fenchel
1	Chili
2	Schalotte(n)
2	Knoblauchzehen
1	Paprikaschote
1	Karotte
1/2 TL	Curcuma
Etwas	Olivenöl
Prise	Salz/Pfeffer/Kräuter (Petersilie, Bärlauch je nach Geschmack)



Zubereitung:

Für die Nudeln großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, Salz hinzufügen. Fenchel halbieren, Strunk entfernen und in feine Ringe schneiden. Schalotte, Knoblauch und Chili fein hacken.

Paprikaschote und Karotte in feine Würfel schneiden. Nudeln garen. In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen.

Schalotte anschwitzen, Gemüse, Knoblauch und Chili hinzugeben und kurz andünsten. Die Nudeln hinzugeben und unterheben mit Curcuma, Gewürzen und Kräutern würzen.

Dazu passt gut Salat.

Barbara Sommer