

Zitronen-Spinat-Nudeln mit Fenchel



Du brauchst:

- Nudeln
- Spinat
- 1 Zitrone
- Fenchel
- Tomaten
- Oliven
- Tomatensauce
- nach Belieben: Gewürze
- Mandelsplitter, Basilikum zum Anrichten

Das Gemüse waschen und schneiden, die Nudeln kochen. Die Schale von der halben Zitrone in feine Streifen schneiden.



Zuerst den Fenchel mit Salz und Pfeffer kurz anbraten und beiseite legen.

Anschließend die Tomaten und Oliven mit der Zitronenschale anbraten, würzen und den Spinat hinzufügen. Wenn der Spinat zusammengefallen ist, die Sauce mit in die Pfanne geben. Je nach Belieben mit Zitrone und Gewürzen abschmecken.



Nudeln, Soße und Fenchel auf dem Teller anrichten, mit Mandelsplittern und Basilikum dekorieren.

