Penne mit Fenchel-Sugo

Den Fenchel mit seinem anisartigen Geschmack liebt man oder eben nicht. Nebst Dörrtomaten und Passata ist er die Hauptzutat zu einem kräftigen Sugo, der vor allem zu grossformatiger Pasta wie Penne ausgezeichnet passt. Wer Fenchel mag, wird dieses Pastagericht bestimmt lieben. Käse passt bestens zu dieser Fenchelpasta, er wird zu groben Spänen gerieben und noch in der Pfanne mit den in Butter gewendeten Penne vermischt. Das macht sie schön geschmeidig.

Zutaten (2 Portionen)

160g	Penne rigate
20g	Tafelbutter
40g	Sbrinz oder Parmesan
150g	Fenchel
30g	Zwiebel
4	Dörrtomaten in Öl
1El	Passata di Pomodoro
1dl	Gemüsebouillon
	Olivenöl
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Fenchelkraut abzupfen, grob hacken und für die Dekoration beiseite legen. Fenchel in kleine Würfelchen schneiden, ähnlich einer grob gehackten Zwiebel. Zwiebel hacken und die Dörrtomaten klein hacken. Zusammen in Olivenöl ca. 12 Minuten dünsten.

Passata unterrühren und kurz mitdünsten, Bouillon dazugiessen und ca. 25 Minuten leicht köcheln lassen. Ev. etwas Wasser zugiessen, damit die Sauce leicht flüssig bleibt. Zum Schluss mit Pfeffer und ev. Salz abschmecken.

Nebenher die Penne in Salzwasser gar kochen und abschütten. Pfanne kurz auswaschen und die Butter darin schmelzen. Penne mit der Butter vermischen. Käse durch die Röstiraffel reiben, zugeben und mit den Penne vermischen. Sogleich anrichten und den Sugo darauf geben. Mit dem Fenchelkraut dekorieren.