



Grüne Nudeln mit Fenchel und Schafskäse

Die Nudeln mit etwas Salz kochen. Den Fenchel waschen und in kleine Streifen schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Fenchelstreifen ca. 2 Minuten andünsten. Dann mit Milch und Sahne ablöschen und etwas einkochen lassen. Wenn die Nudeln gar sind, den gewürfelten Schafskäse unter den Fenchel mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer will, kann noch angebratene Speckwürfel über die Nudeln streuen.



Zubereitungszeit: ca. 15 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel
Brennwert p. P.: keine Angabe

Zutaten für 2 Portionen:

250 g Bandnudeln, grün
 200 g Schafskäse
 500 g Fenchel, Knolle
 200 ml Milch
 100 ml Sahne
 Butterschmalz
 evtl. Speck, Würfel, angebraten
 Salz und Pfeffer

Verfasser: fly



Das Leben schmeckt schön.

