

Rezepte

Tomatensugo mit Fenchel

(Original von GU Rezept – in etwas geänderter Form)



Zutaten

für 4 Personen:

2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 1-2 rote Peperonischoten,
300 g Fenchel (unbedingt samt dem sattten Grün),
800 g Dosentomaten (mit Saft), 3 EL Olivenöl,
150 ml Wodka, 100 g Sahne, 1 EL Zucker,
feines Meersalz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer,
150 g Kirschtomaten, geriebener Parmesan,
500 g Nudeln oder Reis

Zubereitung:

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, fein würfeln. Peperonischote waschen, entstielen und fein hacken. (Wer mag, entfernt vorher noch die besonders scharfen Kerne und Scheidewände). Den Fenchel waschen und putzen, das Grün abschneiden und zur späteren Verwendung beiseitelegen. Den Fenchel längs vierteln und quer in dünne Scheiben schneiden. Die Dosentomaten in ein Sieb gießen, Saft auffangen. Die Tomaten grob zerkleinern, dabei falls nötig gleich die Stielansätze entfernen.

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch bei mittlerer Hitze darin anschwitzen. Peperoni und Fenchelscheiben dazugeben und etwa 5 Minuten mit andünsten, dabei sollte das Gemüse in der Pfanne keine Farbe annehmen. Mit dem Wodka ablöschen, Dosentomaten samt ihrem Saft sowie die Sahne untermengen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Sugo leicht köchelnd etwa 20 Minuten einreduzieren lassen.

Inzwischen die Pasta oder den Reis aufsetzen und kochen.

Kirschtomaten waschen, vierteln und die letzten 1-2 Minuten noch im Sugo mitköcheln lassen. Das beiseitegelegte Fenchelgrün fein hacken (es sollen etwa 4 EL werden), die Hälfte davon unter die Sauce rühren. Nudeln oder Reis abgießen und mit der Sauce vermengen. Auf Teller Pasta oder dem Reis anrichten und dem restlichen Fenchelgrün und dem geriebenen Parmesan bestreuen.

Guten Appetit!