



# UNSER REZEPT

DER WOCHE

## SPAGHETTI AL FINOCCHIO

---

### UND GRANATAPFEL

---

	Zutaten	Zubereitung
400 g	Spaghetti	Fenchel waschen, und in feine Scheiben schneiden.
60 g	Butter	Das Fenchelgrün für die Dekoration beiseitelegen.
300 g	Fenchel	
1 m.-große	Knoblauchzehe	Den Fenchel in der Butter bei mäßiger Hitze für 10 - 15 Minuten dünsten. Eine Prise Salz zufügen.
	Salz	Kurz vor Garende die Knoblauchzehe mit der Pesse pressen oder fein hacken und dazugeben.
	Pfeffer	
	Granatapfelkerne	
		Währenddessen die Spaghetti nach Zubereitungsanleitung bissfest garen.
		Spaghetti auf den Tellern anrichten, den gedünsteten Fenchel darüber geben. Mit dem Fenchelgrün und Granatapfelkernen dekorieren. Nach Belieben noch mit weißem Pfeffer würzen.
		Fertig!