

REZEPT

Penne mit Lachs und Fenchel



250 g Nudeln, 125 g Lachs, 1 Fenchel, 1 EL Pinienkerne, 1 EL Olivenöl, 50 ml Obers

Nudeln al dente kochen. Lachs in dünne Streifen schneiden. Fenchelgrün fein hacken. Fenchelknolle halbieren und in $\frac{1}{2}$ cm Streifen schneiden, in Olivenöl goldbraun braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Pinienkerne zugeben und mit Obers aufgießen, Lachsstreifen zugeben und kurz ziehen lassen.

Penne untermischen, mit Fenchelgrün, Salz und Pfeffer würzen.

GUTEN APPETIT!