



## Fenchel-Tomaten-Pasta

2 Fenchelknollen

4 Schalotten

400 g Penne

6 EL Olivenöl

2 TL Zucker

800 g gestückelte Tomaten,

4 TL Oregano

200 ml Nudelkochwasser

Salz/Pfeffer

4 EL Balsamico Essig

250 g Büffelmozzarella

waschen, halbieren, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden.

häuten und in feine Würfel hacken.

nach Packungsanweisung kochen.

in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten und den Fenchel für ca. 5 Minuten darin anbraten. Mit bestreuen und schmelzen lassen.

und

zugeben, aufkochen und bei kleiner Stufe für ca. 3 - 4 Minuten kochen lassen. Die Soße mit

und

abschmecken. Die abgegossenen Nudeln unter die Soße rühren und darüber zerzupfen.