



## *Tagliatelle mit Fenchel Käse Sauce*

*(4 Portionen)*

### *Zutaten*

250 g Tagliatelle  
1 Fenchelknolle  
ca 100 g Bund Frühlingszwiebeln  
300 g TK Garnelen  
2 EL Speiseöl  
125 Liter Brühe  
100 g Schmelzkäse  
4 EL Crème fraîche  
2 TL FUCHS Knoblauch-Würzpaste  
0,5 TL FUCHS Dillspitzen  
Salz  
FUCHS Pfeffer weiß gemahlen  
50 g gehackte Walnusskerne



### *Zubereitung*

Tagliatelle nach Packungsanweisung zubereiten.

Fenchel und Frühlingszwiebeln putzen, waschen, den Fenchelstrunk entfernen, Fenchel in Streifen und Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.

Garnelen auftauen lassen, waschen, trocken tupfen, in erhitztem Öl kurz anbraten.

Fenchelstreifen und Frühlingszwiebeln zugeben, Brühe angießen und bei milder Hitze ca. zehn Minuten dünsten.

Schmelzkäse und Crème fraîche hinzufügen und mit Dillspitzen, Knoblauch-Würzpaste, Salz und Pfeffer abschmecken.

Tagliatelle mit der Sauce anrichten, Walnusskernen bestreuen und nach Wunsch mit Dill garniert servieren.

***KJ/Kcal pro Portion:*** 2526/607