

# Lachs-Fenchel-Pasta

- 3 Knollen Fenchel
- 3 Stück Orangen
- 500 g Lieblingsnudeln
- 200 g Räucherlachs
- 1 TL Senf, mittelscharf
- 1 TL Honig, hell
- ½-1 TL Ras el Hanout
- Salz, neutrales Öl

## Method

**1.** Den Fenchel waschen und in kleine, nicht zu feine Stücke schneiden. Die Orangen schälen, alle weiße Haut entfernen (die ist bitter) und ebenfalls in Stücke schneiden. Den Saft auffangen! Den Räucherlachs in feine Streifen schneiden.

**2.** Die Lieblingsnudeln wie gewohnt in reichlich Salzwasser al dente kochen. Während die Nudeln kochen, den Fenchel in etwas Öl anschwitzen. Er sollte gar, aber noch knackig sein. Wenn er fast fertig ist, die Orangen dazugeben und alles mit Ras el Hanout kräftig abschmecken.

**3.** Wenn die Nudeln fertig sind, diese abgießen und mit Fenchel, Orangen, Orangensaft und Räucherlachs vermengen. Mit Honig und Senf abschmecken, evtl. mit etwas Nudelwasser die Konsistenz einstellen.

## Notes



Ras el Hanout ist eine nordafrikanische Gewürzmischung, die besonders Couscous und Reisgerichte verfeinert, aber auch geschmortes Fleisch wie Lamm, Hammel, Rind. Typische Gewürze die darin vorkommen sind Kardamom, Zimt, Piment, Ingwer, Chili, Kreuzkümmel, ... es kann aus bis zu 30 Gewürzen zusammengestellt sein. Eine universale Variante die auch nicht scharf ist, ist das Ras el Hanout von „Just Spices“.



## Servings/Yield

6 servings

## Cuisine

European