

One-Pot-Pasta

Zutaten:

500 g Nudeln
500 g Cherrytomaten oder Strauchtomaten, klein geschnitten (Abkürzung: fertige Tomatensauce)
200g Champignons, geviertelt
1 Zucchini, grob gewürfelt
1 Zwiebel, fein gehackt
2-3 Knoblauchzehen, fein gehackt
1/2 TL Chiliflocken
1 Bund Basilikum
3 EL Olivenöl
2 EL Tomatenmark
Salz und Pfeffer
1200 ml Wasser

So geht's:

Das Gemüse putzen und in die gewünschte Größe schneiden.
In einem großen Topf das Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln, Knoblauchzehen und Zucchini 2 Minuten anbraten. Anschließend die Nudeln, Cherrytomaten, Champignons, Tomatenmark und Basilikum in denselben Topf geben und das Wasser hinzugießen. Je nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Chili würzen.
Das Wasser zum Kochen bringen und ca. 10 Minuten köcheln lassen oder bis die Nudeln al dente sind. Dabei immer wieder umrühren, damit nichts am Topfboden anklebt.

Fertig ist die One-pot-pasta!

Guten Appetit!