

One Pot Pasta



Zutaten für 4 Personen



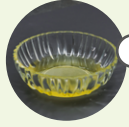
1 Knoblauchzehe



200 g Kirschtomaten



100 g Oliven schwarz



3 EL Olivenöl



700 g passierte Tomaten



1 Prise Zucker



1 EL italienische Kräuter



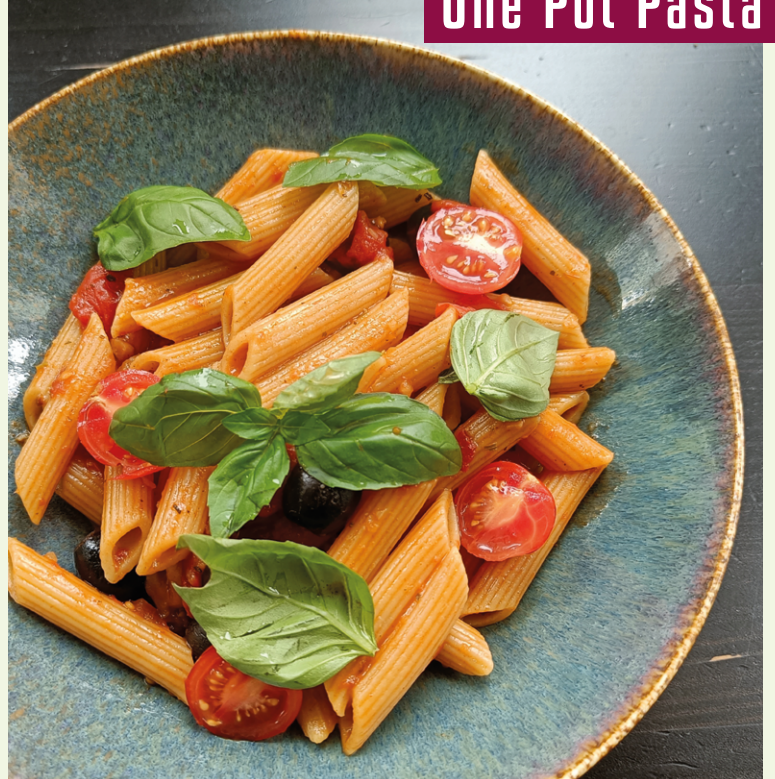
500 g Vollkornpenne



750 ml Gemüsebrühe



1 Topf Basilikum frisch



Küchenwerkzeuge Zeit 30 min

- Küchenmesser
- Schneidebrett
- Kochtopf mit Deckel
- 1 Messbecher
- 1 kleine Schüssel

* Variation

Wer auf Käse zur Pasta nicht verzichten mag, gibt noch etwas Mozzarella oder Feta am Ende in den Topf hinein.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

www.in-form.de
www.diekuechenpartie.de

One Pot Pasta



Zubereitung für 4 Personen

- 1** Knoblauch schälen und klein schneiden.
- 2** Tomaten waschen und den Stielansatz entfernen. Oliven abgießen.
- 3** In einem Topf 2 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen. Knoblauchwürfel ca. 1 min darin anbraten.
- 4** Tomaten dazugeben und zuckern. Ca. 5–8 min schmoren, bis sie leicht aufplatzen. Passierte Tomaten und italienische Kräuter hinzufügen.
- 5** Penne und Oliven zugeben und mit Gemüsebrühe auffüllen. One Pot Pasta auf mittlerer Stufe ca. 20 min köcheln, bis die Pasta gar ist. Dabei regelmäßig umrühren.
- 6** Währenddessen Basilikum waschen, trockenschütteln, Stiele entfernen und hacken. In einer Schüssel mit 1 EL Olivenöl vermengen.
- 7** Basilikumöl auf fertiger Pasta verteilen und servieren.



Tipps+Tricks

- Am besten gelingt die One Pot Pasta in einem beschichteten Topf.

Eigene Notizen

zusammenleckerkochen

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages