

One Pot Tomaten Spinat Pasta



Einkaufsliste:

- 300g Spaghetti
- 700ml Wasser
- 400g gehackte Tomaten
- 200g kleine frische Tomaten
- 2EL Tomatenmark
- 1 fein gehackte Zwiebel
- 50ml Olivenöl
- 1 Bund Basilikum
- 100g frischen Spinat
- 200g Mozzarella
- 50g Parmesan
- 2-3TL Oregano
- 1TL Thymian
- 1TL Rosmarin
- Etwas Salz & Pfeffer
- 2TL Majoran
- 1TL Paprikapulver
- 1-2TL Knoblauchpulver
- Prise Zucker

So wird's gemacht:

Wasser aufkochen und das heiße Wasser sowie alle Zutaten, beginnend mit der Pasta, Tomaten, Spinat, Basilikum und dann den Käse in einen Topf geben. Würzen und etwa 15 Minuten köcheln lassen, dabei immer mal wieder umrühren. Abschmecken, auf Tellern anrichten, mit Parmesan dekorieren und servieren.

Wer Pasta und Sauce getrennt kochen möchte: Eine Zwiebeln in etwas Olivenöl anschwitzen, mit etwa die Hälfte des Wassers ablöschen. Tomaten hinzugeben und köcheln lassen, würzen. Nach etwa 10 Minuten Spinat, Basilikum und Mozzarella hinzugeben und noch einmal etwa 5-10 Minuten köcheln lassen. Spaghetti separat gar kochen. Nun Sauce entweder hinzugeben oder Spaghetti auf Tellern anrichten und mit der Sauce sowie Parmesan servieren.