

One Pot Sommer Pasta



Einkaufsliste:

300g Linguini oder andere Nudeln
600g Gemüsebrühe
50ml Olivenöl
400g braune Champignons
1-2 Zucchini (je nach Größe)
500g Kirschtomaten
1 Paprika (nach Belieben)
1 Bund Frühlingszwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 EL gehackte Petersilie
Handvoll Basilikumblätter
1-2TL schwarzer Pfeffer
1TL Salz
50g Parmesan
50g Mozzarella

Nach Belieben Parmesan zum Bestreuen

So wird's gemacht:

Pilze putzen und halbieren (je nach Größe vierteln). Frühlingszwiebeln in kleine Stücke schneiden, Parmesan reiben. Gemüsebrühe zum Kochen bringen, Linguini, Pilze, Knoblauch und die Zucchini, Paprika, die Hälfte der Tomaten (in Stücke geschnitten), die Hälfte des Käses, die Kräuter und die Hälfte der Frühlingszwiebeln in den Topf geben und 5-6 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder gut umrühren. Herdplatte aus stellen und die Pasta 6-8 Minuten ziehen lassen bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Sollten die Nudeln noch nicht die gewünschte Konsistenz haben, noch einmal köcheln lassen, ggf. noch 50ml Wasser hinzugeben. Zum Schluss die restlichen Zutaten (Tomaten und Zwiebeln) hinzugeben, kurz umrühren. Noch einmal abschmecken und mit Parmesan bestreut servieren.

Hinweis: Ihr könnt Sauce und Pasta natürlich auch wieder getrennt voneinander zubereiten, beziehungsweise die Nudeln erst zum Schluss hinzugeben. Die Nudeln separat kochen. Zwiebeln vorab in dem Olivenöl anschwitzen. Pilze hinzugeben und mit der Brühe ablöschen, Zucchini hinzugeben und kurz köcheln lassen, nun die restlichen Zutaten hinzugeben, köcheln lassen, Sauce abschmecken. Zum Schluss die Pasta unterheben und mit Parmesan servieren.

Bei der Pasta bitte beachten: Je nach Pasta muss die Masse länger oder kürzer köcheln, bitte hier nach der Packungsanweisung richten. Kleinere Nudeln sind schneller gekocht, als die großen.