

One Pot Ofenpasta

Einkaufsliste:

Für 4-6 Personen:

- 700 ml Gemüsebrühe
- 400 ml gehackte Tomaten (aus der Dose)
- 60 ml Olivenöl
- 300 g TK Spinat
- 300 g kleine Pasta (z.B. Mezzi Rigatoni)
- 1 rote Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 2 EL getrocknete Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Basilikum
- 1 EL Petersilie
- 1 EL Oregano
- 1 TL Salz
- 1 TL schwarzen Pfeffer
- 1 EL Paprikapulver edelsüß
- ½ TL Chili
- 100 g Burrata (Abtropfgewicht)
- 100 g Feta
- 50 g geriebenen Mozzarella oder anderen
- 50 g geriebenen Cheddar
- 1-2 EL geriebenen Parmesan



So wird's gemacht:

Backofen auf 190 °C Umluft vorheizen. Olivenöl und Brühe in die Pfanne/Ofenform geben und erwärmen. Gehackte Tomaten, Pasta und Spinat hinzugeben. Paprika, Zwiebel, getrocknete Tomaten und Knoblauch fein hacken und hinzugeben. Kräuter hacken und gemeinsam mit den Gewürzen und Tomatenmark ebenso dazugeben. Alles gut vermengen. Die Pasta sollte komplett mit Flüssigkeit bedeckt sein. Burrata in kleine Stücke zupfen, Feta zerbröseln. Über die Pastamasse geben und grob untermengen. Ofenpasta 25 Minuten backen.

Geriebenen Käse mischen und über die Pasta geben. Wer möchte kann auch ein bis zwei Esslöffel Pinienkerne hinzugeben. Weitere 10-15 Minuten backen. Zum Schluss nach Belieben mit Parmesan bestreuen und servieren.

Tipp: Bitte kleine Pasta, wie Rigatoni Mezzi oder Farfalle oder kleine Muschelnudeln o.ä. nehmen, damit die Pasta schnell und gleichmäßig gar wird.