



One Pot Pasta mit weißer Bolognese

Veggie oder mit Fleisch

Zeit

Vorbereitung | 10 Min

Backen | 45 Min

Fertig in | 55-60 Min

Einkaufsliste

4-5 Personen | 28 cm Ofenform

Fleisch:

- 200 g Rinderhack

Oder Veggie:

100 g Linsen; Berg- oder rote Linsen (Trockenlinsen)

- 4 Möhren
- 1 Stange Lauch
- 2 EL Olivenöl
- 1 rote Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 EL brauner Zucker oder Ahornsirup
- 1 TL Pfeffer
- 2 TL Salz
- 1/2 TL Muskatnuss
- 1 EL Paprikapulver
- 1/2 TL Chili
- 1 TL getr. Oregano
- 1 TL getr. Rosmarin
- 200 ml Weißwein oder Apfelsaft
- 600 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- 100 g Parmesan
- 150 g Mozzarella
- 250 g kleine Pasta
- 3 EL Petersilie (gerne TK)
- 150 g Erbsen (gerne TK)

So wird's gemacht

Fleisch:

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Das Gemüse in kleine Stücke schneiden.

Das Hackfleisch in dem Olivenöl anbraten. Die Zwiebeln und den Knoblauch hacken und hinzugeben. Mit dem Zucker karamellisieren. Gewürze mischen und hinzugeben. Gemüse hinzugeben und alles kurz anbraten. Mit Weißwein, Brühe und Sahne ablöschen. Die Hälfte des Parmesans und Mozzarellas hinzugeben und gut verrühren. Pasta hinzugeben. Wenn die Pfanne nicht für den Ofen geeignet ist, die Pasta in eine Ofenform geben. 25-30 Minuten im Ofen backen bis die Pasta al dente ist. Die Erbsen und Petersilie dazugeben und nochmal leicht vermengen. Den restlichen Käse über die Pasta geben und weitere 15 Minuten goldbraun backen.

Veggie

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Das Gemüse in kleine Stücke schneiden.

Die Zwiebeln und den Knoblauch hacken und im Olivenöl anbraten. Mit dem Zucker karamellisieren. Gewürze mischen und hinzugeben. Gemüse hinzugeben und alles kurz anbraten. Die Linsen hinzugeben und 200 ml Wasser dazugeben, fünf Minuten köcheln lassen. Mit Weißwein, Brühe und Sahne ablöschen. Die Hälfte des Mozzarellas (Parmesan weglassen) hinzugeben und gut verrühren. Pasta hinzugeben.

Wenn die Pfanne nicht für den Ofen geeignet ist, die Pasta in eine Ofenform geben. 25-30 Minuten im Ofen backen bis die Pasta al dente ist.

Die Erbsen und Petersilie dazugeben und nochmal leicht vermengen. Den restlichen Käse über die Pasta geben und weitere 15 Minuten goldbraun backen.

TIPP: Pasta kann auch auf dem Herd gekocht werden. Dann den Käse bitte zum Schluss einrühren und immer mal wieder rühren. Der Mozzarella wird einfach zum Schluss auf die Pasta gelegt und schmilzt durch die Hitze leicht.