



# One Pot Alfredo Ofenpasta

*Veggie oder mit Fleisch*

## Zeit

Vorbereitung | 5 Min

Backen | 45-50 Min

Fertig in | 55-60 Min

## Einkaufsliste

*4-5 Personen | 28 cm Ofenform*

- 1 rote Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 rote Paprika
- 50 g Butter
- 1 TL Pfeffer
- 2 TL Salz
- 1 EL Paprikapulver
- 1/2 TL Chili
- 1 TL getr. Oregano
- 1 TL getr. Rosmarin
- 1/2 TL getr. Thymian
- 600 ml Gemüsebrühe
- 300 ml Sahne
- 150 g Parmesan
- 250 g kleine Pasta
- 3 EL Basilikum
- 100 g Spinat

## So wird's gemacht

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

Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch hacken und hinzugeben. Anschwitzen und die Paprikastücke untergeben, alles scharf anbraten. Die Gewürze mischen und ebenfalls einrühren. Pasta hinzugeben. Mit Brühe und Sahne ablöschen.

Wenn die Pfanne nicht für den Ofen geeignet ist, die Pasta in eine Ofenform geben. 35-40 Minuten im Ofen backen bis die Pasta al dente ist, gerne zwischendurch ab und an im Ofen umrühren.

Den Spinat, Basilikum und 120 g Parmesan dazugeben und nochmal leicht vermengen. Den restlichen Käse über die Pasta geben und weitere 10 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Wer möchte, kann noch 200 g Hähnchenfleisch in Stücke schneiden und mit den Zwiebeln scharf anbraten, dann weiter wie oben beschrieben.