



# Herbstliche Pasta-Pfanne

Einfach schnell gemacht

Mehr Rezepte gibt's auf [knuspertuebchen.net](https://www.knuspertuebchen.net)

## So wird's gemacht

Die Pasta al dente kochen. Gemüse waschen, entkernen und den Hokkaido in 1-2 cm große Würfel schneiden. Paprika in kleine Stücke schneiden. Lauch und Champignons in Scheiben schneiden. Die Zwiebel und Knoblauch fein hacken.

Einen Esslöffel Pastabutter in eine hohe Pfanne geben und Zwiebel, Knoblauch und Lauch darin anschwitzen. Das restliche Gemüse und die Champignons hinzugeben. Alles scharf anbraten.

Die Gewürze hinzugeben und weiter scharf anbraten. Mit dem Johannisbeersaft ablöschen und kurz einköcheln. Mit der Brühe ablöschen und die restliche Pastabutter hinzugeben. 20 Minuten köcheln lassen. Brokkoli in feine Röschen schneiden und hinzugeben. Petersilie fein hacken und hinzugeben. Gut umrühren. Die Pasta hinzugeben und weitere 5-10 Minuten köcheln lassen. Abschmecken und nach Belieben mit Cheddar Flakes servieren.

## Einkaufsliste

### 2-4 Personen

- 50 g Kerrygold Pastabutter
- 1 halber Hokkaido (ca. 200 g)
- 1 rote Paprika
- 1 kleiner Brokkoli
- 1 Stange Lauch
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g braune Champignons
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Paprikapulver edelsüß
- 1 TL schwarzen Pfeffer
- 150 ml Johannisbeersaft oder Rotwein
- 200 ml Gemüsebrühe
- 1 Msp. Muskatnuss
- Salz nach Belieben
- 2 EL Petersilie
- 1 EL Kerrygold Cheddar Flakes
- 300 g kurze Pasta

