

# One Pot Pasta

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch    Saison: Ganzjährig



## Zutaten

300-400 G	Nudeln (zB Tagliatelle Nester)
1 GROSSE	rote Zwiebel, fein gewürfelt
250 G	heimische Kirschtomaten, halbiert
200 G	Bio Spinat, frisch (wenn TK, diesen auftauen und ausdrücken)
250 ML	Schlagobers
400 ML	passierte Tomaten
600 ML	Gemüsebrühe
	Salz, Pfeffer, mediterrane Kräuter

## Zubereitung

1. Nudelnester in die Pfanne legen, die restlichen Zutaten dazugeben, so dass die Nudeln bedeckt sind.
2. Zugedeckt leicht köcheln lassen – zwischendurch umrühren, damit sich nichts am Boden anlegt.
3. Eventuell noch mit etwas Brühe aufgießen.
4. Sobald die Nudeln gar sind, abschmecken und SOFORT servieren.