

OnePotPasta

Zutaten

Menge	Einheit	Zutat	Detail
1000.0	Gramm	Champignons	
24.0	Gramm	Gemüsebrühe	
400.0	mL	Hafer Cuisine (notfalls Sahne)	
4.0	Stück	Knoblauchzehen	
120.0	Gramm	Olivenöl	
4.0	Gramm	Paprikapulver	
160.0	Gramm	Parmesan	
720.0	Gramm	Penne (Nudeln)	
4.0	Gramm	Pfeffer	
0.8	Bund	Rosmarin	
4.0	Gramm	Salz	
0.8	Bund	Thymian	
60.0	Gramm	Tomatenmark	
1800.0	mL	Wasser	
4.0	Stück	Zwiebel	

Zubereitung

1. Champignons putzen, grob klein schneiden und im Öl anbraten
2. Zwiebeln würfeln und mit in die Pfanne geben.
3. Knoblauchzehen ebenfalls würfeln und dazugeben
4. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen
5. Tomatenmark mit anschwitzen und dann mit Wasser und Sahne ablöschen
6. Parmesan klein würfeln oder reiben und ebenfalls zur Soße geben.
7. Nudeln in den Topf geben und Gemüsebrühepulver sowie Rosmarin und Thymian dazugeben
8. Den Deckel darauf legen und alles bei mittlerer Hitze ca. 15 bis 20 Minuten (kommt auf die Pasta an) köcheln lassen
9. Zwischendurch immer wieder umrühren, damit die Nudeln nicht aneinander bzw. am Boden verkleben.
10. Wenn die Nudeln al dente sind, sollte die Soße schön cremig sein. Bei Bedarf nochmal

OnePotPasta

nachwürzen (besser jetzt, als vorher zu viel dran zu geben)

Anmerkungen für nächste Planung