

Italienische One-Pot Pasta

Vorbereitungszeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Frische italienische Kräuter: 1 Handvoll (oder 1-2 TL getrocknete Kräuter)
- Gemüsebrühe: 250 ml
- Gestückelte Tomaten: 200 g
- Oliven: 50 g (oder 1-2 EL Olivenöl)
- Pasta nach Wahl: 250 g
- Salz und Pfeffer: (oder andere Gewürze nach Geschmack)
- TL Zucker (oder Agavensirup): 2-3
- Zehen Knoblauch: 2 (oder 1 Zwiebel)
- Zucchini (oder anderes Gemüse nach Wahl): 300 g



Zum Garnieren

- Basilikum: nach Belieben
- Mozzarella: nach Belieben
- Parmesan: nach Belieben

Vorbereitung

1. Alle Zutaten in einen Topf geben und ca. 10 Minuten kochen, dabei gelegentlich umrühren, bis die Nudeln ‚al dente‘ sind. Je nachdem welche Kochzeit die Nudeln haben, kann es auch ein wenig kürzer oder länger dauern. Statt der passierten Tomaten können auch 300g Pizza & Pasta-Sauce verwendet werden.
2. Anschließend abschmecken und mit beliebigen Toppings servieren.

Guten Appetit!

Notiz

Die Rezepte für veganen Mozzarella und veganen Parmesan gibt es auf dem Blog von [Bianca Zapatka](#).

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten
300 g

