

One Pot Pasta mit Spinat und Tomaten

Inhalt:

- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Handvoll Getrocknete Tomaten
- 1 TL Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer, Oregano
- 250g Frischkäse
- 50g Parmesan gerieben
- 2 EL Olivenöl
- 200g Frischer Spinat
- 3 Handvolle Cocktailtomaten
- 1 Zucchini
- 1 Schluck Wasser
- Nudeln deiner Wahl

Anleitungen:

1. Das Gemüse waschen und in Würfel schneiden. In der Zwischenzeit kannst du deine Nudeln kochen.
2. Olivenöl in einen Topf geben und Zwiebeln mit dem Knoblauch andünsten.
3. Anschließend das Gemüse *außer dem Spinat* für ca. 2 Minuten dazugeben und andünsten.
4. Nun die Gemüsebrühe, Frischkäse, 1 Schluck Wasser und Gewürze (Salz, Pfeffer, Oregano) dazugeben und abschmecken.
5. Die Brühe für ca. 5 Minuten köcheln lassen und den Parmesan in die Soße dazugeben.
6. Nun den Spinat dazugeben und für ca. 3-5 Minuten kochen lassen.
7. Nudeln in den Topf geben und alles miteinander vermischen. Fertig und guten Appetit!

Lass es dir schmecken!

Alle DIY Videos zum Nachschauen findet ihr unter unserem Instagram-Profil: Jugendhausweinsberg / Alle Videos auf einem Blick unter der Leiste IGTV

