

# Vegane One-Pot-Pasta

Bandnudeln werden mit Spinat und Tomaten in nur einem Topf gekocht. Einfacher geht's nicht. Und leckerer auch nicht.

etwa 4 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

250 g tiefgekühlter Blattspinat  
80 g getrocknete Tomaten in Öl  
500 g Kirschtomaten  
60 g Schalotten  
2 Zweige frischer Thymian  
2 Zweige Rosmarin  
3 EL Olivenöl  
2 EL Tomatenmark  
1 TL Paprikapulver rosenscharf  
400 g Bandnudeln  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
600 ml Gemüsefond  
150 g Dr. Oetker Creme VEGA

Wie koche ich eine vegane One-Pot-Pasta?:

- 1 Gemüse und Kräuter vorbereiten:**  
Spinat auftauen lassen. Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren. Schalotten abziehen und in Würfel schneiden. Thymian und Rosmarin waschen und fein hacken.
- 2 One-Pot-Pasta zubereiten:**  
Öl in einem großen Topf erhitzen. Schalotten, Tomatenmark und Paprikapulver darin andünsten. Getrocknete und frische Tomaten sowie Kräuter, Nudeln, Spinat, Salz, etwas Pfeffer und Gemüsefond hinzufügen und aufkochen.
- 3 Mit Deckel bei mittlerer Hitze kochen, bis die Nudeln bissfest sind (9-10 Min.), dabei zwischendurch umrühren. Creme VEGA unterrühren und die vegane One-Pot-Pasta mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.**



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die vegane One-Pot-Pasta nach Belieben mit gerösteten Pinienkernen bestreuen.
- Statt 250 g tiefgekühlten Spinat etwa 300 g frischen Spinat verwenden, diesen erst zum Schluss unterrühren.

