

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.

