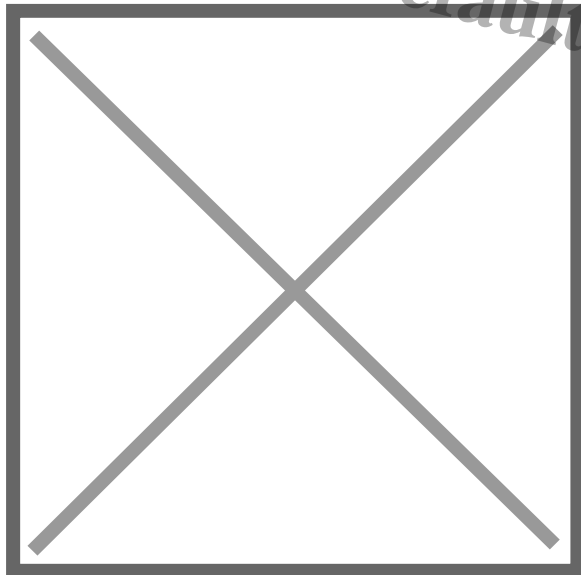




## One Pot Pasta

### Description



### Zutaten

für 4 Portionen

- 500 ml Rama Cremefine zum Kochen 7% Fett
- 750 ml Gemüsebrühe z.B Knorr
- 500 g Broccoli (mit Strunk, ca. 300 g in Röschen)
- 1 Zwiebel
- 300 g Nudeln (z.B. Spaghetti)
- 300 g Erbsen (frisch oder tiefgefroren, nicht aufgetaut)
- 1 Handvoll Basilikumblätter

### Zubereitung

1. Für die One Pot Pasta 500 ml Rama Cremefine und 750 ml Gemüsebrühe in einen ausreichend großen Topf geben, verrühren und zum Kochen bringen. Gern einen Deckel benutzen, aber aufpassen, dass der Topfinhalt nicht überkocht.

2. Inzwischen 500 g Broccoli putzen und in kleine Röschen teilen. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Sobald die Cremefine kocht, 300 g Nudeln, Broccoli, Zwiebeln und 300 g Erbsen hineingeben. Kurz aufkochen und dann bei mittlerer Hitze garen, bis die Nudeln al dente sind, dabei häufiger umrühren. Auf Teller oder in Schalen füllen, mit Basilikumblättern garnieren und mit One Pot Pasta den Nudeltag genießen.

### Category

1. Vegetarisch

### Date Created

Februar 6, 2019

### Author

jeanny

*default watermark*