

# ONE POT NUDELN – CHAMPIGNONS, BROKKOLI UND SPINAT / 15 MINUTEN REZEPT



Du hast Hunger, aber wenig Zeit? Dann probiere diese One Pot Nudeln mit Champignons, Brokkoli und Spinat aus. In nur 15 Minuten liegt das fertige Gericht auf deinem Teller.



Zubereitungszeit

**15 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

## ZUBEREITUNG

Säubere die Champignons mit einem Küchentuch und schneide sie in Scheiben. Schäle die Zwiebel und Knoblauchzehe und würfle sie fein. Teile den Brokkoli in Röschen. Gib nun die Champignons, Zwiebel- und Knoblauchwürfel, die Brokkoliröschen, die Nudeln, Gemüsebrühe, Sahne und den Pfeffer in einen großen Topf und verschließe ihn mit einem Deckel. Lasse die Zutaten aufkochen und anschließend 10 Minuten lang bei mittlerer Stufe köcheln. Gib dann den Babyspinat und Parmesan dazu und lasse das Gericht 2-3 Minuten weiter köcheln. Schmecke das Gericht mit Salz und Pfeffer und nach Belieben Chili ab. Serviere es nach Belieben mit gerösteten Pinienkernen.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally

## ZUTATEN:

- 250 g** braune Champignons
- 1** Zwiebel
- 1** Knoblauchzehe
- 1** Brokkoli
- 500 g** Nudeln (z. B. Spirelli)
- 1 l** Gemüsebrühe
- 200 ml** Sahne
- ½ TL** Pfeffer
- 200 g** Babyspinat
- evtl. Salz nach Belieben
- Chiliflocken
- 100 g** Parmesan
- 100 g** Pinienkerne (nach Belieben)