

SCHNELLES PASTA REZEPT MIT BROKKOLI / ONEPOT NUDELGERICHT



Ein schnelles Mittagessen ohne viel Aufwand und wenig Werkzeug – diese Onepot Pasta ist da genau das Richtige. Ihr könnt gerne noch weiteres Gemüse dazugeben oder den Brokkoli oder die Champignons ganz nach Geschmack austauschen.



Zubereitungszeit

20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

PASTA

Schäle die Zwiebel und Knoblauchzehe und schneide sie in feine Würfel. Erhitze das Olivenöl in einem großen Topf und brate die Würfel für 3-4 Minuten an. Halbiere oder viertel die Champignons und teile den Brokkoli in Röschen. Schäle den Strunk und schneide ihn in feine Würfel. Gib die Champignons und den Brokkoli mit in den Topf und brate beides für etwa 3-4 Minuten mit an. Füge dann das Pesto, die Nudeln, das Wasser und die Gewürze hinzu. Rühre alles gut um und lasse das Gericht nach kurzem Aufkochen für etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze abgedeckt garen.



Je nach Nudelsorte brauchst du etwas mehr oder weniger Wasser. Achte darauf, dass die Nudeln nicht verkochen. Solltest du zu viel Flüssigkeit im Topf haben kannst du das Gericht ohne Deckel garen.

SERVIEREN

Gib zum Servieren den Hirtenkäse über die Pasta. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

PASTA:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Olivenöl
- 300 g Champignons
- 300 g Brokkoli
- 4 EL Pesto (Tomate)
- 400 g Nudeln
- 600 g Wasser
- 1 TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- 1 TL Oregano
- 1 TL Thymian
- 1 TL Senfkorn

ZUM SERVIEREN:

- 100 g Hirtenkäse