SOMMERLICHER GEMÜSE ONE POT



★★★★ 4.7 bei 20 Bewertungen



Zubereitung

- Zwiebel und Jungzwiebel fein schneiden. Tomaten halbieren.
- Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die fein geschnittene Zwiebeln darin kurz anrösten. Danach die Tomaten kurz mitrösten.
- Nun die Nudeln, Spinat und Mais dazugeben. Mit Wasser und Schlagobers aufgießen und mit Tomatenmark, Salz und Pfeffer würzen. Jetzt am Herd für ca. 10 Minuten köcheln lassen.
- Kurz vor Ende der Garzeit mit Frischkäse, Parmesan und gehackten Kräutern verfeinern.



Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DEN TOPF

2 EL	Olivenöl
1	kleine Zwiebel
1 Stk.	Jungzwiebel
200 g	Tomaten
300 g	Nudeln (Tricolore Nudeln)
	Nuueiii)
50 g	frischer Spinat
100 g	Mais
800 g	Wasser
300 g	Schlagobers
2 EL	Tomatenmark
	Salz, Pfeffer
60 g	Frischkäse
40 g	geriebener Parmesan
	frische Kräuter
	(Thymian, Petersilie,
	Basilikum)