SOMMERLICHER GEMÜSE ONE POT

4.7 bei 22 Bewertungen

30 min

Zubereitung

1. Zwiebel und Jungzwiebel fein schneiden. Tomaten halbieren.

2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die fein geschnittene Zwiebeln darin kurz anrösten. Danach die Tomaten kurz mitrösten.

3. 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.

4. 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)
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)