TOMATEN ONE POT PASTA

4.6 bei 7 Bewertungen

30 min

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und hacken. Die Paprika in kleine Stücke schneiden. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen.

2. Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Die Nudeln gemeinsam mit der Paprika, den Cocktailtomaten, den getrockneten Tomaten, der Zwiebel und den gehackten Tomaten in den Topf geben.

3. Mit Kräutern, Salz und Pfeffer würzen, alles kurz anschwitzen und anschließend mit der Gemüsesuppe und dem Schlagobers aufgießen. Den Deckel aufsetzen und die Pasta bei mittlerer Hitze etwa 12–15 Minuten köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren, bis die Nudeln bissfest sind.

4. In der Zwischenzeit den Parmesan fein reiben, die Mini-Mozzarella halbieren und den Basilikum hacken.

5. Kurz vor Ende der Garzeit Tomatenmark, Mozzarella, Parmesan und Basilikum unterrühren und alles noch kurz ziehen lassen, bis der Käse geschmolzen ist.

6. Mit frischem Basilikum garnieren und servieren.



Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DEN TOPF

2 EL	Öl
1	Zwiebel
1	Paprika
80 g	getrocknete Tomaten in Öl
200 g	Cocktailtomaten
200 g	gehackte Tomaten (Dose)
400 g	Nudeln
600 ml	Gemüsesuppe
200 g	Schlagobers
2 EL	Tomatenmark
	italienische Kräutermischung
	Salz, Pfeffer
50 g	Parmesan
1 Pkg.	Mini-Mozzarella
	frischer Basilikum