



One-Pot-Pasta mit Gemüse

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Personen

1 grosse Pfanne
150g Teigwaren, z.B. Spiralen, mit einer
Kochzeit von ca. 7-9 Minuten
100g Lauch, in feinen Streifen
100g Tiefkühlerbsen, aufgetaut
100g Rübli, in Rädchen
½ Zwiebel, gehackt
1 Knoblauchzehen, gepresst
½ TL Salz
Pfeffer
1,25 dl Rahm
3,25 dl Bouillon
50-100 g geriebener Sbrinz AOP, zum Darüberstreuen



Und so wird's gemacht

Alle Zutaten bereitstellen.

Teigwaren, Gemüse, Zwiebel, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Rahm und Bouillon in die Pfanne geben, umrühren.

Zugedeckt bei starker Hitze zum Kochen bringen und anschliessend offen ca. 12 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln.

Ab und zu umrühren, je mehr Flüssigkeit verkocht ist, desto öfter umrühren.

Bei Bedarf wenig heisses Wasser begeben.

Sbrinz darüberstreuen und servieren.



Meine Notizen