

One Pot Pasta mit gelben Tomaten



Zutaten:

- 1 Stück Zwiebel
- 1 Stück Knoblauchzehe
- 1 Handvoll frische Basilikumblätter
- 400 g Penne
- 600 g gebe Cocktail Tomaten
- 1,5 TL Salz
- 2 Prisen Pfeffer
- 2 Prisen Paprikagewürz edelsüß
- 1 TL Gemüsebrühe-Pulver
- 800 ml Wasser
- 1 EL Olivenöl
- 4 EL Parmesan gehobelt

Zubereitung:

1. Knoblauch und Zwiebeln putzen und fein hacken. Basilikumblätter grob hacken. Tomaten achteln und den Strunk entfernen.
2. Alle Zutaten in einen Topf geben, Deckel auflegen und zum Kochen bringen.
3. Sobald das Wasser kocht den Deckel abnehmen, die Hitze reduzieren und für circa 10 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren bis die Penne al dente gekocht sind.
4. Die Pasta auf Teller verteilen und mit gehobeltem Parmesan bestreuen.

Neu im Sortiment:

Batavia Salat

Bio Gartenkresse

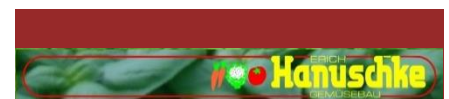
junges Weißkraut



Rhabarber nur 3,50 €



KW 22



Auf den Schrederwiesen 44

80995 München

☎ 089 14347312

Hofverkauf

Mo. + Do.: 14:00 – 17:00

Sa.: 9:00 – 12:00

Bildquelle: <https://bit.ly/3gjicFB>

Rezeptquelle: <https://bit.ly/2ZwIMIm>