Pomito

One Pot Pasta

Vorbereitungszeit: 15 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Basilikum: 1 TL
- Bläber Basilikum: 5-6
- Gemüsebrühe: 400 ml
- Knoblauchzehen: 2
- Oregano: 1 TL
- Paprika: 200 g
- Paprikapulver: 1 TL
- Parmesan (vegan): None
- Pasta deiner Wahl (z. B. Penne): 250 g
- Pfeffer: None
- Salz: None
- Soja-Cuisine: 200 ml
- Zucchini: 200 g
- Zwiebel (rot): 1
- frisches Basilikum: None

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Bio Passierte Tomaten 300 g

Vorbereitung

1. Das Gemüse klein schneiden.
2. Das Öl erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin anbraten.
3. Paprika und Zucchini hinzugeben.
4. Die Pasta hinzugeben und mit der Gemüsebrühe, der Soja-Cuisine und den passierten Tomaten aufgießen.
5. Die Gewürze hinzugeben und für ca. 12-15 Minuten köcheln lassen.
6. Die ferRge Pasta mit Parmesan und frischem Basilikum garnieren.
7. Lass es dir schmecken und schicke mir gerne ein Foto von deinem Ergebnis.