## **Pomito**

# **One-Pot-Spargel-Arrabiata**

Vorbereitungszeit: 30 min Schwierigkeitsgrad: Leicht

#### **Zutaten**

Balsamico Essig: 1 EL
Frische Chilischote: 1
Frühlingszwiebeln: 4
Fusilli oder Penne: 400g
Gemüsesuppe: 400ml
Knoblauchzehen: 2
Olivenöl: 2 EL
Pfeffer: n.B.

• Tomaten Feine Stückchen mit Kräutern: 390g

• Tomatenmark: 2 EL

• Weißer Spargel, geschält: 300g



• Salz: n.B.

• Frisch geriebenen Parmesan: n.B.

## Vorbereitung

- 1. Spargel waschen, schälen und in Scheiben schneiden.
- 2. Chilischote halbieren, Kerngehäuse entfernen und sehr fein hacken.
- 3. Frühlingszwiebeln sowie Knoblauch schälen und klein würfeln.
- 4. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Spargel, Frühlingszwiebel und Knoblauch für 2-3 Minuten anbraten.
- 5. Tomatenmark zugeben und kurz mitbraten.
- 6. Mit Balsamico Essig ablöschen und mit **passierten Bio Tomaten**, **Tomatenfruchtstücken mit Kräutern** sowie Gemüsesuppe aufgießen und zum Kochen bringen.
- 7. Chili sowie die Nudeln in den Topf geben, Deckel schließen und für ca. 8-10 Minuten, je nach Nudelsorte, kochen lassen. ACHTUNG: Regelmäßiges umrühren nicht vergessen.
- 8. One-Pot-Spargel-Arrabiata anrichten und mit frisch geriebenem Parmesan servieren.

**TIPP:** Es sitzen auch Kinder mit am Tisch? Die One-Pot-Pasta ohne Chili zubereiten und erst kurz vor dem Servieren einige feine Chilifäden unter die "Erwachsenen Portion" mischen.



## Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Bio Passierte Tomaten mit rotem Paprika und Chili 500 q

