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.
- Salz: n.B.
- Tomaten Feine Stückchen mit Kräutern: 390g
- Tomatenmark: 2 EL
- Weißer Spargel, geschält: 300g

Zu beenden

- 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 g