

Gemüse-Pasta One Pot mit Rahmsauce

Rezept für 4 Personen:

- 250g Teigwaren nach belieben (Kochzeit ca. 9-10 Minuten benötigt)
- 100g Rüebli in Scheiben geschnitten
- 300g Fenchel in kleine Würfel geschnitten
- 1 Grosse Zwiebel gehackt
- 2 Knoblauchzehen gehackt
- 1 Chilischote in kleine Ringe geschnitten (kann man auch weglassen)
- 1 TL Salz
- 1 EL Bouillon
- Eine Prise Pfeffer
- 150ml Halbrahm
- 7dl Wasser
- 50-100g geriebener Käse Bsp. Parmesam

Zubereitung:

1. Das Gemüse, die Teigwaren, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Salz, Bouillon, Halbrahm, Pfeffer und Wasser in einen Topf geben und umrühren.
2. Den Kochtopf bei mittlerer Hitze ca. 10-12 Minuten kochen lassen, dazwischen immer wieder umrühren. Bei Bedarf noch ein bisschen Wasser nachgiessen.
3. Wenn nur noch wenig Flüssigkeit (Cremig) übrig ist, den Pot auf einem Teller anrichten und den Reibkäse darüberstreuen.

Guten Appetit!



CALIFORNIA-CAMPING.CH