

Italienische Spinat-Pasta mit Frischkäse One Pot

Rezept für 4 Personen:

- 500g Penne oder Farfalle
- 200g Blattspinat
- 2 Dosen passierte Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 3 EL Basilikum
- 4 TL Majoran
- ¼ TL Chilipulver
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Frischkäse
- 600ml Gemüsebouillon
- 1 Prise Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein hacken. Das Basilikum und Spinat gut waschen und in kleine Stücke schneiden.
2. Die Pasta, Spinat, Tomaten, Knoblauchzehen, Zwiebeln, Basilikum, Majoran, Chili, Olivenöl und Frischkäse in einen Topf geben und mit der Gemüsebouillon aufkochen bis die Pasta al dente ist.
3. Bei Bedarf kann etwas Bouillon/Wasser noch nachgegeben werden, falls die Pasta noch nicht genug bissfest sind.

Guten Appetit!



CALIFORNIA-CAMPING.CH