One Pot Pasta mit Mangold

Zutaten für 4 Portionen

- 300 g Schmetterlingsnudeln
- 125 g Frischkäse
- 50 g Parmesan
- 1 Dose Tomaten (400 g)
- 10 Mini-Tomaten
- 800 ml Gemüsebrühe
- Mangold (5 Blätter mit Stiel)
- 2 Möhren
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Möhren, die Zwiebel und Knoblauch und schneide alles in kleine Würfel.
2. Wasche den Mangold, schneide die Stiele in Würfel. Schneide die Mangoldblätter in schmale Streifen.
3. Reibe den Parmesan. Halbiere die Minitomaten.
4. Erhitze das Olivenöl in einem Topf und dünste darin die Möhren, Zwiebeln, Knoblauch und Mangoldstiele für 5 Minuten an.
5. Lösche das Gemüse mit der Gemüsebrühe und den gehackten Tomaten ab.
6. Gib die Nudeln dazu und lass sie für 10 Minuten kochen.
7. Füge anschließend die Mangoldblätter, Minitomaten und den Frischkäse hinzu und lass alles für weitere 5 Minuten köcheln.
8. Würze die Pasta mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver.
9. Rühre zum Schluss den Parmesan unter.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.