

One Pot Pasta mit Möhre, Kohlrabi & Frischkäse



vegetarisch

kleinkindtauglich

Zutaten für 4 Portionen:

- 300 g beliebige Nudeln
- 200 g Möhren
- 200 g Kohlrabi
- 600 ml Gemüsebrühe
- 4 EL Frischkäse
- 1 Spritzer Zitronensaft
- frische Kräuter wie Schnittlauch oder Petersilie

Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

So kochst du die One Pot Pasta mit Möhre, Kohlrabi & Frischkäse

1. Schäle die Möhren und den Kohlrabi und schneide sie in kleine Stücke. Hübsch werden sie mit unserem [Wellenschneider](#).
2. Gib sie mit den Nudeln in einen Topf und gieße die Gemüsebrühe dazu.
3. Bringe alles zum Kochen und lass die Nudel-Gemüsemischung bei schwacher Hitze mit Deckel köcheln. Rühre ab und zu um. Die genaue Kochdauer richtet sich nach deiner Nudelsorte. Orientiere dich an den Hinweisen auf der Verpackung.
4. Wenn deine Nudeln weich sind, rührst du den Frischkäse, einen Spritzer Zitronensaft und die Kräuter ein. Je nach gewünschter Konsistenz kannst du auch noch etwas Gemüsebrühe angießen.

Die Möhren-Kohlrabi-Nudeln schmecken am allerbesten frisch. Erwachsene können sie sich noch mit gemahlenem Pfeffer würzen. Auch etwas geriebener Parmesankäse passt noch wunderbar drüber.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

