

ONE POT PASTA MIT ZUCCHINI, TOMATE & GORGONZOLA

15 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



15 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 3 Portionen

- 300 g Nudeln (wir nehmen gern Spirelli)
- 150 g Zucchini
- 200 g Mini-Tomaten
- 600 ml Gemüsebrühe
- 150 g Gorgonzola
- 1 EL Olivenöl



So machst du die One-Pot Pasta mit Zucchini selber

1. Schneide die Zucchini in kleine Würfel und brate sie in einem Topf mit etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze golden an.
2. Füge dann die Tomaten hinzu und brate sie mit. Sie platzen dann auf, das soll so sein.
3. Gieße die Gemüsebrühe an und bringe sie zum Kochen.
4. Füge dann die Nudeln zu und koche sie bei schwacher Hitze, bis sie gar sind. Rühre dabei hin und wieder um, damit dir die Nudeln nicht am Topfboden anbacken.
5. Schneide den Gorgonzola in kleine Würfel und rühre ihn unter, bis er sich auflöst.
6. Serviere die One Pot Pasta mit etwas Basilikum und einer halbierten Tomate.



Ein Rezept von Familienkost.de

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

