



One Pot Pasta mit Spinat und Champignons

Zeit gesamt
🕒 30min

Zubereitungszeit
🍲 10min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Penne Rigate	500 g
Wasser	800 ml
Salz	1 TL
Champignons, weiß	250 g
Parmesan	60 g
Öl	2 EL
Tomatenmark	1 TL
Pfeffer, schwarz	
Babyspinat	100 g
Rama Cremefine	200 g

Zubereitung

1. Zwiebel halbieren und schälen. Knoblauch schälen. Spinat waschen und abtropfen lassen. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und vierteln. Parmesan in Stücke schneiden. In den Mixbehälter Parmesan geben und 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern. Anschließend Parmesan in eine Schüssel umfüllen.
2. In den Mixbehälter Zwiebel und Knoblauch geben und 4 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Öl zugeben und 3 Min./Anbratstufe braten. Champignons zugeben und weitere 3 Min./Anbratstufe braten. Mit Sahne und Wasser ablöschen und Linkslauf/3 Min./100 °C/Stufe 1 ohne Messerbecher aufkochen.
3. 1 TL Salz, Nudeln, Tomatenmark und 1 Prise Pfeffer in den Mixbehälter zugeben und Linkslauf/15 Min./100 °C/Stufe 1 garen. Anschließend Spinat zugeben und nochmals Linkslauf/8 Min./100 °C/Stufe 1 garen.
4. One Pot Pasta mit Spinat und Champignons mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Parmesan servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	656 kcal
Kohlenhydrate	100 g
Eiweiß	24 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	18 g