



Toskanische One Pot Pasta

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Basilikum, frisch	20 g
Knoblauchzehen	2 St.
Cherrytomaten	500 g
Spaghetti	500 g
Wasser	1 L
Parmesan	40 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf

1. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Tomaten waschen.
2. In einem Topf Spaghetti mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Wasser aufkochen und auf mittlerer Stufe ca. 9 Min. weich garen.
3. Inzwischen Parmesan fein reiben. Toskanische One Pot Pasta mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Teller anrichten und mit Parmesan servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	506 kcal
Kohlenhydrate	97 g
Eiweiß	20 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	5 g