One Pot Pasta mit Faschiertem

Die One Pot Pasta mit Faschiertem ist ein köstliches Pastagericht. Mit diesem Rezept ist die vorzügliche Speise rasch zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 18 min

Gesamtzeit: 28 min



Zutaten

1 Stk.	Zwiebel (mittelgroß)
2 Stk.	Knoblauchzehe
4 EL	Olivenöl
250 g	Faschiertes (Hackfleisch)
400 g	Tomaten (aus der Dose)
100 g	Tomaten (passiert)
200 ml	Wasser (oder Gemüsebrühe)
200 g	Nudeln (z.B. Fusilli, Penne, etc.)
1 TL	Italienische Kräuter (getrocknet)
	Salz und Pfeffer nach Belieben
60 g	Parmesan gerieben
0.5 Handvoll	frische Kräuter (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für die **One Pot Pasta mit Faschiertem** die klein gehackten Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl andünsten. Das Faschierte zugeben und anbraten. Jetzt die Tomaten und passierten Tomaten zugeben, Nudeln und Wasser zugeben, aufkochen und Hitze reduzieren, gut verrühren. Salzen, pfeffern und die getrockneten Kräuter zugeben, zirka 10-12 Minuten sanft garen lassen.

2. Den Parmesan zugeben, einrühren und nochmals abschmecken. Auf Teller anrichen und nach Belieben mit frisch gehackten Kräutern garnieren.

Tipp

Die One Pot Pasta mit Faschiertem nach dem Servieren noch zusätzlich mit geriebenen Parmesan bestreuen.