One Pot Pasta mit Pilzen und Wurst

Die One Pot Pasta mit Pilzen und Wurst ist ein köstliches Nudelgericht. Das Rezept ist denkbar einfach und ist rasch zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

1 Stk.	Zwiebel (große)
2 Stk.	Knoblauchzehe
300 g	(Steinpilze, Eierschwammerl, Champignons)
2 EL	Pflanzenöl
250 g	Nudeln (Spiralnudeln, Bandnudeln, Penne, etc.)
200 ml	Gemüsebrühe
400 ml	Kokosmilch
200 g	Chorizo (oder andere Würste)
0.5 TL	Paprikapulver (edelsüß)
1 Prise	Currypulver
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Um eine köstliche **One Pot Pasta mit Pilzen und Wurst** zuzubereiten die Knoblauchzehen und Zwiebel schälen und fein zerhacken. Die Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden, die Wurst ebenfalls in Scheiben schneiden.

2. Das Pflanzenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Würstchen anbraten, später den Knoblauch zugeben und kurz mitrösten. Jetzt die Nudeln, Gemüsebrühe und Kokosmilch hinzugeben. Zirka 12 Minuten bei mittlerer Temperatur köcheln lassen. Zwischendurch mehrmals umrühren. Das Paprikapulver und Curry zugeben unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die One Pot Pasta mit Pilzen und Wurst anrichten und zum Beispiel mit gehackten Kräutern wie Petersilie oder Schnittlauch garnieren.

Tipp