

# Tomaten One Pot Pasta

Die Tomaten One Pot Pasta mögen nicht nur Veganer. Das preiswerte Rezept ist rasch in wenigen Minuten zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
600 g	Tomaten gewürfelt (aus der Dose)
300 g	<a href="#">Nudeln</a> (z.b.Penne, Rigatoni, etc.)
2 EL	Oregano (getrocknet)
20 g	<a href="#">Basilikum</a> (frisch)
400 ml	Wasser
<a href="#">Salz und Pfeffer</a>	

## Zubereitung

1. Die vegane **Tomaten One Pot Pasta** gelingt mit wenigen Handgriffen. Dazu, die Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und klein zerschneiden.
2. Alle Zutaten in den Topf geben, aufkochen lassen und mit Oregano, Basilikum, Salz und Pfeffer würzen. Das Wasser hinzugießen und bei mittlerer Hitze zirka 15 Minuten köcheln lassen, nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Tipp

Die Tomaten One Pot Pasta nach Belieben mit frischen, gehackten Kräutern garnieren.