

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.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
600 g	Tomaten gewürfelt (aus der Dose)
300 g	Nudeln (z.b.Penne, Rigatoni, etc.)
2 EL	Oregano (getrocknet)
20 g	Basilikum (frisch)
400 ml	Wasser
	Salz und Pfeffer

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.

Unsere Empfehlung
 WMF Aparto Kochtopf
 Edelstahl 3,3l



[hier bestellen](#)



Tipp

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