

Spicy One Pot-Pasta

Klingt einfach, oder?

Ist auch so: alle Zutaten in einen Topf, kochen und geniessen.

Zutaten

200g Chorizo
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 orange Spitzpeperoni
200g Cherrytomaten
Basilikumblätter
400g Spaghetti
4 EL Olivenöl
100g Frischkäse
3 EL Tomatenpüree
Parmesan, gerieben
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Etwa 30 Minuten

- 1** Chorizo, Zwiebel, Knoblauch und Spitzpeperoni klein schneiden. Mit den Cherrytomaten, Basilikumblättern, Olivenöl und Spaghetti in einen grossen, weiten (nicht zu hohen) Topf geben, mit Wasser auffüllen, so dass alle Zutaten bedeckt sind. Grosszügig mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2** Alles aufkochen, Hitze reduzieren. 10 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Die Pasta ist fertig, wenn die Spaghetti al dente sind und sich kein Kochwasser mehr im Topf befindet. Frischkäse und Tomatenmark unterrühren. Abschmecken und mit Parmesan bestreuen.

Tipp

Das Wichtigste bei One Pot-Pasta ist ständiges Rühren, sonst können die Teigwaren vor allem zu Beginn zusammenkleben. Durch das Rühren können die Teigwaren gleichmässig in der Sauce garen.

