

## One Pot Nudelpfanne mit würziger Tomatensauce



Schwierigkeitsgrad  
leicht



Portion/ Größe  
2-3 Portionen



Zubereitungszeit  
5 Minuten



Kochzeit  
15 Minuten

### Zutaten

250 gr Nudeln  
400 gr Tomatenstücke aus der Dose  
2 Karotten  
½ Paprika  
1 Pastinake  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
je 2 El. Frischkäse und Parmesan  
Salz, Pfeffer, Petersilie, Basilikum  
eine Prise Zucker



### Außerdem

Parmesan zum Servieren

### Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Karotten und Pastinake schälen und klein würfeln. Paprika waschen und ebenfalls klein würfeln.

In einer Pfanne Öl/ Butter erhitzen und die Karotten-, Pastinaken- und Paprikawürfel darin scharf anbraten, bis sie Farbe bekommen. Hitze reduzieren, Zwiebel zufügen und glasig andünsten. Knoblauch dazu geben und kurz mitbraten. Mit Tomatenstücke aufgießen. Gewürze und die ungekochte Nudeln dazu geben. Mit so viel Wasser aufgießen, dass die Nudeln bedeckt sind.

Zugedeckt je nach Nudelsorte ca. 8- 12 Minuten köcheln lassen.

Zum Schluss Frischkäse und Parmesan unterrühren und wenn nötig nochmal abschmecken.

Mit geriebenem Parmesan servieren.



*meine Lieblingspfanne  
von divory*



**-15%  
RABATT**

auf alle Teile von Divory bei AMAZON



Code: KAISERLICH