



## One-Pot-Pasta

### Zutaten

(Für 4 Portionen)

- 400 g Hackfleisch
- 2–3 Knoblauchzehen
- 1 Bund Frühlingslauch
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver
- Italienische Kräuter
- 1 Dose stückige Tomaten
- 500 ml Gemüsebrühe
- 500 g Penne
- 100 g Frischkäse (Kräuter)
- Parmesan
- Olivenöl

### Zubereitung

1. Olivenöl in einen Topf geben. Das Hackfleisch hinzugeben und krümelig anbraten. Währenddessen den Knoblauch und den Frühlingslauch in kleine Stücke schneiden. Das Hackfleisch kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend den Knoblauch und den Frühlingslauch hinzugeben und kurz anschwitzen.
2. Paprikapulver, die stückigen Tomaten, die Gemüsebrühe, die italienischen Kräuter sowie den Frischkäse zum Hackfleisch in den Topf hinzufügen. Zuletzt die Pasta hinzugeben und alles 12 Minuten kochen lassen.
3. Die Pasta auf einem Teller anrichten und mit etwas Parmesan bestreuen. Etwas Basilikum als Garnitur darauflegen.

STONIQ KOCHTOPF



PFAS-FREE

„Kochen, Rezepte und Inspiration“  
Werde Teil unserer Facebook Gruppe!



GRUPPE BEITRETEN



Die besten  
Rezepte von:

**CALEKOCHT**  
mas REZEPTE