

One-Pot Pasta



Zutaten für 2 Personen:

- **300 g Spaghetti**
- **300 g frischer, junger Spinat**
- **200 g Cocktailtomaten**
- **ca. 600 ml Gemüsebrühe**
- **1 Zwiebel**
- **2 - 3 Knoblauchzehen**
- **frischer Basilikum, frischer Thymian**
- **Olivenöl, Salz, Pfeffer und frisch geriebener Parmesankäse**

Der einzige Aufwand bei diesem Gericht ist die Vorbereitung und diese geht rasend schnell.

Spinat putzen, Zwiebel und Knoblauch in kleine Würfel schneiden, Cocktailtomaten halbieren.

Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen.

Nun die Pasta (nicht gekocht) in die Mitte der Pfanne geben. Auf der einen Seite der Pfanne den Spinat setzen, auf die andere Seite die Tomaten. Thymian und Basilikumblätter obendrauf geben und mit der Gemüsebrühe aufgießen.

Deckel drauf und ca. 10-12 Minuten bei gelegentlichem Umrühren köcheln lassen bis die Flüssigkeit etwas eingekocht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf einem Pasta Teller servieren. Den Parmesan kann sich jeder selbst am Tisch darüber streuen.

Geniales Rezept für die schnelle Küche. Guten Appetit!