AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	20 Min.	ganzjährig	international

ONE POT PASTA



Rezept: bettybossi.ch, 21. 2. 2018 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Eintopf-Teigwaren sind als schnelle Familien-Gerichte sehr beliebt. Die Mozzarella-Perlen dekorieren hübsch und machen Kindern Spass. Die Pasta schmecken aber auch ohne.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

350 g	Penne	1	Zitrone, Bio, Abrieb, Saft
400 g	Zucchini	1.5 TL	Salz
80 g	Oliven, schwarz, entsteint	1 Pr	Pfeffer aus der Mühle
50 g	Tomaten, getrocknet	8 dl	Wasser
3 EL	Kapern, abgetropft	120 g	Mozzarella-Perlen
200 g	Tomaten, Dose	2 EL	Basilikum, zerzupft

ZUBEREITUNG

1. Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden. Alle Zutaten ausser Mozzarella und Basilikum in eine grosse Pfanne geben, mischen, aufkochen.
2. Zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 12 Min. kochen, bis die Teigwaren al dente sind. Wasser wird so von den Zutaten aufgesogen.
3. Teigwaren anrichten, Mozzarella-Perlen und Basilikum darauf verteilen.

TIPP: Die One Pot Pasta-Gerichte eignen sich nicht fürs Wiederaufwärmen, da sie durch die Art des Teigwarenkochens viel Stärke enthalten.