

One-Pot-Pasta mit Frühlingsgemüse

Zutaten (für 4 Personen):

- 400 ml Wasser
- 400 g Spaghetti
- 200 g Champignons
- 250 g Kirschtomaten
- 0,5 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Zehe Knoblauch
- Pfeffer
- Salz
- Chiliflocken
- nach Belieben: Chiliflocken
- etwas Zucker
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Crème fraîche
- 2 Handvoll Babyspinat
- etwas frisches Basilikum
- zum Bestreuen: Parmesan

Tomaten waschen und vierteln. Champignons putzen und ebenfalls vierteln. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne schräge Stücke schneiden. Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Alles zusammen mit den Spaghetti in einen großen Topf geben. Salz, Pfeffer, Chiliflocken und Zucker hinzufügen. Öl und Wasser darübergießen. Aufkochen, anschließend den Topf verschließen und das Ganze bei reduzierter Hitze etwa 12 Minuten kochen lassen. Zwischendurch regelmäßig umrühren. Basilikum in Streifen schneiden, Babyspinat waschen.

Zum Schluss die Crème fraîche unterrühren und den Babyspinat und das Basilikum dazugeben. Nochmal gut umrühren. Pasta auf Teller geben und nach Belieben mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

Sendetermin: 15.04.2016

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen