

One Pot Pasta Primavera

3-4 Portionen

Quelle: <https://kochkarussell.com/one-pot-pasta-primavera/>

Zutaten

- 250g braune Champignons
- 1 Brokkoli
- 2 Handvoll Spinat oder ca. 150g gefrorenen Spinat
- 1 gr. Zwiebel
- 500g Pasta
- 1L Gemüsebrühe
- 200ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

Zubereitung

Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden.

Die Champignons, Zwiebeln und Pasta in einen großen Topf geben und mit der Brühe und der Sahne aufkochen lassen. Danach 5 Minuten köcheln lassen und regelmäßig rühren. Währenddessen den Brokkoli in kleine Röschen schneiden.

Den Brokkoli und ggf. den gefrorenen Spinat hinzugeben und weitere 5 Minuten unter rühren kochen lassen, bis die Nudeln gar sind. Falls frischer Spinat verwendet wird, diesen nun zum Schluss in den Topf geben.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.