

ONE PAN PASTA MIT CHAMPIGNONS UND ZUCCHINI

ONE PAN PASTA MIT CHAMPIGNONS UND ZUCCHINI

Zum Thema One Pan Pasta bin ich auf den Geschmack gekommen. Alles in einer Pfanne zu kochen ist einfach super simpel und geht schnell. Für diese Variante habe ich neben dem Gemüse und ein paar Speckwürfeln noch ein gutes Stück Ziegenkäse dazu gegeben. Das hat der Pasta nochmal eine würzige Note gegeben.



Zutaten für 2 Personen:

1/2 Zucchini

5-6 Champignons

1/2 rote Zwiebel

etwas Olivenöl

Pfeffer & Salz

750ml Gemüsebrühe

200g Spaghettini

1/2 kleines Bund Petersilie

2 Zweige Oregano

2 Tomaten

150g Ziegenkäse (Hartkäse)

50g Speckwürfel

Zubereitung:

Zuerst werden die Speckwürfel kurz angebraten und mit Alufolie abgedeckt beiseite gestellt. Die Zucchini, die Zwiebel und die Pilze klein würfeln und mit etwas Olivenöl in einer großen Pfanne anbraten.



Mit der Brühe ablöschen und sprudelnd aufkochen. Die Spaghettini in die Pfanne legen und besonders zum Anfang in Bewegung halten damit sie nicht aneinander oder am Boden der Pfanne

kleben bleiben.



6 Minuten in der offenen Pfanne köcheln lassen bis die Pasta fertig ist. Den Käse fein hacken oder reiben. Auf die letzten zwei Minuten wird der Käse unter die Pasta gemischt, dann kommen die fein gehackten Kräuter und die gewürfelte Tomate dazu.



Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Auf zwei Teller verteilen und die Speckwürfel darüber geben.

Ganz einfach!

