

SOMMERLICHER GEMÜSE ONE POT

Backen
mit
Christina

★★★★☆ 4.7 bei 18 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Zwiebel und Jungzwiebel fein schneiden. Tomaten halbieren.
- 2** Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die fein geschnittene Zwiebeln darin kurz anrösten. Danach die Tomaten kurz mitrösten.
- 3** Nun die Nudeln, Spinat und Mais dazugeben. Mit Wasser und Schlagobers aufgießen und mit Tomatenmark, Salz und Pfeffer würzen. Jetzt am Herd für ca. 10 Minuten köcheln lassen.
- 4** Kurz vor Ende der Garzeit mit Frischkäse, Parmesan und gehackten Kräutern verfeinern.



Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DEN TOPF

- 2 EL Olivenöl
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Stk. Jungzwiebel
- 200 g Tomaten
- 300 g Nudeln (Tricolore Nudeln)
- 50 g frischer Spinat
- 100 g Mais
- 800 g Wasser
- 300 g Schlagobers
- 2 EL Tomatenmark
- Salz, Pfeffer
- 60 g Frischkäse
- 40 g geriebener Parmesan
- frische Kräuter (Thymian, Petersilie, Basilikum)