

One-Pot-Pasta mit Kürbis-Kohlrabi

1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
200 Gramm	Kürbis
150 Gramm	Kohlrabi
4 Esslöffel	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer
1 Esslöffel	Tomatenmark
500 Milliliter	Gemüsebrühe
200 Gramm	Nudeln
250 Gramm	Mozzarella oder
	Käse nach Wahl
10 Stiele	Basilikum (wer will)

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Zwiebel, Knoblauch, Kürbis und Kohlrabi schälen, Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und Kürbis und Kohlrabi in ca. 1 x 1 cm große Würfel schneiden.

Schritt 2

Öl in einem Topf erhitzen, Gemüse hinzufügen, ca. 3 Minuten scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenmark dazugeben und kurz mit anrösten, mit Brühe ablöschen und Pasta hinzufügen. Mit Deckel abgedeckt 10–15 Minuten kochen lassen, gelegentlich umrühren.

Schritt 3

Anschließend Pasta vom Herd nehmen und auf tiefe Teller verteilen.

Schritt 4

Käse über der Pasta verteilen. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter vom Stiel zupfen. Pasta mit den Basilikumblättern servieren.