



ALLE ZUTATEN IN EINEM TOPF:  
 BANDNUDELN, SPINAT UND FRISCHE TOMATEN

# VEGANE ONE-POT-PASTA



Schnell, einfach und extrem lecker: Die vegane One-Pot-Pasta von Dr. Oetker! Dazu benötigst Du lediglich einen Topf, Bandnudeln, Spinat und frische Tomaten. Und ruck zuck ist Eure Mahlzeit fertig!

## ZUTATEN

- |                                   |                                  |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| » 250 g tiefgekühlter Blattspinat | » 2 EL Tomatenmark               |
| » 80 g getrocknete Tomaten in Öl  | » 1 TL Paprikapulver rosenscharf |
| » 500 g Kirschtomaten             | » 400 g Bandnudeln               |
| » 60 g Schalotten                 | » Salz                           |
| » 2 Zweige frischer Thymian       | » frisch gemahlener Pfeffer      |
| » 2 Zweige Rosmarin               | » 600 ml Gemüfefond              |
| » 3 EL Olivenöl                   | » 150 g Dr. Oetker Creme VEGA    |



- 01. Gemüse und Kräuter vorbereiten:** Spinat auftauen lassen. Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren. Schalotten abziehen und in Würfel schneiden. Thymian und Rosmarin waschen und fein hacken.
- 02. One-Pot-Pasta zubereiten:** Öl in einem großen Topf erhitzen. Schalotten, Tomatenmark und Paprikapulver darin andünsten. Getrocknete und frische Tomaten sowie Kräuter, Nudeln, Spinat, Salz, etwas Pfeffer und Gemüsefond hinzufügen und aufkochen.
- 03.** Mit Deckel bei mittlerer Hitze kochen, bis die Nudeln bissfest sind (9-10 Min.), dabei zwischendurch umrühren. Crema VEGA unterrühren und die vegane One-Pot-Pasta mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

**GUTEN APPETIT!**