One-Pot-Pasta mit Pilzen und grünem Spargel

vielfältiges Lunch-Gericht in nur einem Topf

Zubereitung

1. Egerlinge putzen und vierteln. Grünen Spargel waschen, evtl. am Stangenende etwas schälen und in 3cm Stücke schneiden. Parmesan reiben.

2. In einem großen Topf 600 ml Gemüsebrühe nach Anleitung herstellen und zum Kochen bringen. Spirelli sowie alle weiteren Zutaten bis auf Sahne, Babyspinat und Basilikum in den Topf geben. Die One-Pot-Pasta unter gelegentlichem Rühren für ca. 12 Minuten köcheln lassen. Wenn die Nudeln gar sind, Sahne und Babyspinat unterheben.

3. Vor dem Servieren die Kräuterstiele entfernen und nach Bedarf nochmal etwas Flüssigkeit hinzufügen. Basilikum hacken und über das fertige Gericht streuen.

4. Tipp: Statt mit Spargel schmeckt die Pasta auch mit frischen Zucchini-Würfeln.

Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten (für 4 Personen)

Naturata Zutaten

600 ml	Gemüsebrühe hefefrei
50 ml	Olivenöl Kreta PDO nativ extra
1 Prise	Atlantik Meersalz, fein
300 g	Spirelli, Hartweizen hell

Weitere Zutaten

300 g Egerlinge
300 g grüner Spargel
100 g Parmesan
1 Zweig Rosmarin
3 Zweige Thymian
Pfeffer
100 ml Sahne
100 g Baby-Blattspinat