One-Pot-Pasta mit Tomaten und Spinat

Kochen für 1–2 Personen · 2 Portionen · Arbeitszeit 10 Min. · Gesamtzeit 25 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 30 g Parmesan, in Stücken
- 1 kleine Zwiebel, halbiert
- 1 Knoblauchzehe
- 15 g Olivenöl
- 200 g stückige Tomaten (aus der Dose)
- 350 g Wasser
- 1 TL Gemüsebrühpaste
- 1 Prise Zucker
- 150 g kurze Nudeln (z. B. Fusilli, Kochzeit 10 Min.)
- 60 g junger Blattspinat
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Parmesan in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** reiben und umfüllen.
2. Zwiebel und Knoblauch **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Öl zugeben und **3 Min./120°C/Stufe 1** dünsten.
3. Tomaten, Wasser, Brühpaste und Zucker zugeben und **5 Min./100°C/Stufe 1** aufkochen.
4. Nudeln zugeben und **11 Min./100°C/Linkslauf/Sanftrührstufe** garen. Zwischendurch probieren und bei Bedarf etwas Wasser zugeben.
5. Spinat zugeben und **1 Min./100°C/Linkslauf/Sanftrührstufe** zusammenfallen lassen. Abschmecken und mit Parmesan servieren.

> **Tipp:** Ein Topf, kein Nudelwasser: Die Nudeln garen direkt in der Sauce und machen sie sämig. Nur kurze Nudelsorten verwenden.

Heruntergeladen am 25.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/