

# <<< ONE POT PASTA >>>

## EINKAUFLISTE

für 3-4 Personen:

500 Gramm Faschiertes - 400 Gramm Nudeln (wir haben Fusilli genommen) - 400 ml Tomatensauce  
800 ml Wasser - 1/2 Zwiebel - 2 Knoblauchzehen - 50 ml Milch oder Obers - etwa 50 Gramm geriebener Parmesan  
jeweils 1 EL Kurkuma, Oregano und Paprikapulver (süß & geräuchert) - Salz & Pfeffer  
etwas Öl zum Anbraten

Zubereitungszeit: etwa 30 Minuten, am längsten dauert das Dahinköcheln in Topf oder Pfanne



## ZUBEREITUNG

Zwiebel & Knoblauch schälen und fein hacken - Ofen einschalten - Öl in eine große Pfanne geben  
Zwiebel & Knoblauch in die Pfanne und anbraten, danach kommt das Faschierte dazu  
gelegentlich umrühren und dabei die Gewürze untermischen

nacheinander die Nudeln, Tomatensauce und Wasser einrühren - immer gut umrühren!  
Deckel auf die Pfanne und bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten dahinköcheln lassen

kurz vor Ende noch den Obers/Milch und Parmesan untermischen und ein letztes mal abschmecken  
Pfanne vom Ofen nehmen - One Pot auf tiefen Tellern servieren und schmecken lassen!

## ENJOY!