



One-Pot-Pasta mit Enzian und cremiger Tomatensauce



30 Minuten



Hobbyköche

Zutaten

 für 4 Personen

1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2	Karotten
100 g	getrocknete Tomaten in Öl
20 ml	Olivenöl
20 g	Tomatenmark
400 g	gehackte Tomaten aus der Dose
400 ml	Wasser
100 ml	Rahm
60 g (2 Ecken)	Rupp Enzian
1 TL	getrockneter Thymian
1,5 TL	Salz
etwas	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
300 g	Cocktailtomaten
320 g	Recheis Nudeln
Außerdem:	1 EL Speisestärke 5 EL kaltes Wasser, zum Glattrühren Basilikum zum Garnieren

Zubereitung

- Das Universalmesser einsetzen. 1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe schälen, die Zwiebel halbieren. Die Karotte schälen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebelhälften, Knoblauchzehe, Karottenstücke in den Topf geben. 100 g getrocknete Tomaten in den Topf geben. Den Deckel schließen, den Messbecher einsetzen und die Zutaten zerkleinern. Stufe 14 | 00:00:10
- Das Universalmesser entnehmen und mit dem Spatel die zerkleinerten Lebensmittel abstreifen. Den 3D-Rührer einsetzen. Die Zutaten mit dem Spatel nach unten schieben. 20 ml Olivenöl in den Topf geben. 20 g Tomatenmark zugeben. Den Deckel schließen, den Messbecher entnehmen und die Zutaten andünsten. Stufe 2 | 130°C | 00:04:00
- 400 g stückige Tomaten aus der Dose in den Topf geben. 400 ml Wasser, 100 ml Rahm, 60 g oder 2 Ecken Rupp Enzian zugeben sowie 1 TL Thymian, 1 TL Salz und frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer. 300 g Kirschtomaten waschen und in einer separaten Schüssel wiegen.

Info: Die Schüssel auf den Topf stellen und auf „Tara“ tippen. Den Deckel schließen und die Zutaten erhitzen. Stufe 2 | 98°C | 00:10:00.

Info: In der Zwischenzeit die Kirschtomaten halbieren und beiseite stellen.



4

320 g Recheis Nudeln in den Topf geben. Den Deckel schließen, den Messbecher einsetzen und die Zutaten erhitzen. Stufe 1 | 98°C | 00:06:00

Info: Bitte die Garzeit je nach Packungsanweisung der Nudeln anpassen. In der Zwischenzeit 1 EL Speisestärke mit 5 EL Wasser glatt rühren und beiseite stellen.

5

Den Deckel schließen und die Zutaten erhitzen, dabei die Speisestärke-Wasser-Mischung durch die Einfüllöffnung zugießen. Stufe 1 | 95°C | 00:05:00. Die halbierten Cocktailtomaten in den Topf geben. Den Deckel schließen und die Zutaten verrühren. Stufe 4 | 00:01:00. Den 3D-Rührer entnehmen und die Lebensmittel mit dem Spatel abstreifen. Die cremige One-Pot-Pasta auf Teller verteilen, mit Basilikumblättchen bestreuen und servieren.