

## Rezept

# One-Pot-Pasta aus der Heißluftfritteuse

Ein Rezept von One-Pot-Pasta aus der Heißluftfritteuse, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> vollreife Tomaten (ersatzweise 1 Dose stückige Tomaten à 400 g)	<b>1</b> Zwiebel
<b>80 g</b> getrocknete Tomaten (in Öl)	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>250 g</b> Blumenkohl	<b>200 g</b> Chorizo
<b>750 ml</b> Hühnerbrühe	<b>200 g</b> Rigatoni
<b>50 g</b> geriebener Parmesan Pfeffer	<b>4 Zweige</b> Basilikum Salz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 555 kcal, 31 g F, 23 g EW, 44 g KH

## Zubereitung

1. Die Tomaten waschen, würfeln und dabei vom Stielansatz befreien. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein schneiden. Die getrockneten Tomaten klein würfeln. Die Chorizo in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Den Blumenkohl waschen und in kleine Röschen schneiden.

---

2. Alles mit Rigatoni und Brühe in den Garbehälter mit eingesetztem Rührarm geben. Den Timer auf 30 Min. stellen, Gerät starten. Je nach Gerät musst du vorher noch die Temperatur einstellen. Für dieses Rezept sollte die Temperatur etwa 150 Grad betragen. Basilikum waschen, trocken schütteln, die Blättchen in feine Streifen schneiden. Mit Parmesan für die letzten 2 Min. zur Pasta geben. Alles abschmecken.