

Rezept

One Pot Pasta mit Erbsen und Ricotta

Ein Rezept von One Pot Pasta mit Erbsen und Ricotta, am 19.04.2024

Zutaten

| | |
|---------------------------|--|
| 1 große Zwiebel | 1 EL Olivenöl |
| 500 ml Gemüsebrühe | 175 g kleine Hörnchennudeln (Kochzeit ca. 7 Min.) |
| 200 g TK-Erbsen | 1 TL geräuchertes Paprikapulver |
| 8 Stängel Minze | 150 g Ricotta |
| Salz | Pfeffer |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal, 16 g F, 22 g EW, 81 g KH

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und grob würfeln. Das Öl in einem großen Topf (22-24 cm Ø) erhitzen und die Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten. Die Brühe angießen und zugedeckt bei starker Hitze zum Kochen bringen. Die Nudeln und die Erbsen einrühren und alles erneut aufkochen lassen. Mit dem Paprikapulver würzen und offen bei mittlerer bis starker Hitze nach Packungsangabe der Nudeln plus ein paar Min. kochen lassen, dabei anfangs gelegentlich, gegen Ende ständig rühren und löffelweise Wasser dazugeben, wenn die Mischung zu trocken wird.
2. Die Minze waschen, trocken schütteln und hacken. Die Hälfte davon mit Ricotta, Salz und Pfeffer verrühren. Die Nudeln mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Schüsseln oder tiefe Teller verteilen. Den Ricotta löffelweise daraufsetzen und die restliche Minze daraufstreuen. Das Gericht sofort servieren.