



ONE POT PASTA MIT OBAZDA

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 20 Min.

1. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein würfeln.
2. Champignons säubern, putzen und in Scheiben schneiden. Spitzpaprika putzen, waschen und in Streifen schneiden.
3. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauchzehe, Champignons und Spitzpaprika darin andünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und 2-3 Minuten köcheln lassen.
4. Alpenhain Original Obazda zufügen und unter Rühren schmelzen lassen, Bandnudeln zugeben und alles ca. 5 Minuten köcheln lassen.
5. Blattspinat waschen, verlesen und gut abtropfen lassen. Unter die Bandnudeln mischen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.



ZUTATEN

4

| | |
|--------|--------------------------------------|
| 1 | Zwiebel |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 300 g | Rosé-Champignons |
| 250 g | rote Spitzpaprika |
| 2 EL | Öl |
| 500 ml | Gemüsebrühe |
| 250 g | Alpenhain Original Obazda |
| 500 g | frische Bandnudeln aus dem Kühlregal |
| 100 g | junger Blattspinat |
| | Salz |
| | Pfeffer |