



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

ONE-POT-PASTA



HAUPTZUTAT

Gemüse

ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 1 Stunde

PORTIONEN

2

ZUTATEN

- 200 g Kirschtomaten, in Scheiben
- ½ große rote Zwiebel, in dünne Ringe geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, in feine Scheiben geschnitten
- 250 g Risoni Nudeln
- 3 TL Kapern, 1 TL der Lake
- 80 g Oliven, entsteint, 60 ml der Lake
- Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer zum Abschmecken
- 50 g Parmesan plus Rinde
- eine Handvoll frische Basilikumblätter
- 360 ml Hühner- oder Gemüsebrühe
- 120 ml Wasser
- 2 TL Olivenöl + etwas zum Beträufeln

ZUBEREITUNG

- 1) Parmesan von der Rinde trennen und beides beiseitestellen.
- 2) Zunächst die Zutaten schichtweise nach folgender Reihenfolge in die Cocotte Every geben: Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Risoni, Kapern und Lake, Oliven und Lake, Parmesanrinde, die Hälfte der Basilikumblätter, etwas Salz und Pfeffer, Brühe, Wasser und Olivenöl. Die Flüssigkeit sollte die Zutaten fast bedecken.
- 3) Alle Zutaten für 3–4 Minuten bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen und anschließend 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend Hitze erhöhen und 20 Minuten garen. Dabei gelegentlich umrühren, damit die Zutaten gleichmäßig gar werden und die Risoni nicht am Topfboden anhaften.
- 4) Den Herd ausschalten und alles für weitere 10 Minuten bei geschlossenem Deckel ziehen lassen, bis die Brühe verdampft ist und die Nudeln gar sind.
- 5) Die Parmesanrinde nun wieder herausholen und den Rest mit Öl beträufeln, Parmesan darüber reiben und mit dem restlichen Basilikum bestreuen.

Copyright Bild/Rezept © 2019 Le Creuset
www.lecreuset.com