

# One-Pot-Pasta mit Brokkoli, Champignons und Spinat



## Zutaten für 10 Portionen

- 2 große Brokkoli Pflanzen
- 650g Champignons
- 500g Spinat
- 2 ½ Zwiebeln
- 2,5l Gemüsebrühe
- 500ml pflanzliche Sahne (z.B. Hafersahne)
- 1,2kg Nudeln

## Schwierigkeitsgrad



# One-Pot-Pasta mit Brokkoli, Champignons und Spinat

## Zubereitung

- Champignons in Scheiben schneiden
- Brokkoli in Röschen zurechtschneiden
- Zwiebel würfeln
- Alle Zutaten bis auf den Spinat in einen großen Topf geben und aufkochen lassen
- Weitere 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen
- Abschließend den Spinat hinzugeben und für weitere 3 Minuten köcheln lassen
- Das Gericht mit Pfeffer und Salz abschmecken

## Tipp

Brokkoli hat erst ab Mai Saison. Die One-Pot-Pasta schmeckt auch nur mit Champignons und Spinat.