

One Pot Pasta: Linguine mit Kirschtomaten und Basilikum

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

400 g Linguine
350 g Kirschtomaten
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
1/2 Teelöffel Chiliflocken
2 Zweig(e) Basilikum
2 Esslöffel Olivenöl
1 l Wasser
50 g Parmesan
Salz, Pfeffer

Linguine vereinen sich mit Tomaten, Olivenöl, Knoblauch und Basilikum zu einer herrlich leckeren Pasta-Variation ... das schmeckt nach Liebe! One Pot Pasta ist ein Trend aus den USA, der mittlerweile auch in Deutschland angekommen ist. In 15 Minuten bereitest du in nur einem Topf deine super leckeren One Pot Linguine zu, über die sich die ganze Familie freut. [Mehr Ideen findest du übrigens hier.](#)

- 1 -

Kirschtomaten waschen und vierteln. Zwiebel schälen und

in dünne Ringe schneiden. Knoblauchzehen schälen und in feine Scheiben schneiden.

- 2 -

Alle Zutaten, bis auf Parmesan, in einen großen Topf geben und zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und ohne Deckel 10 Minuten köcheln lassen, gelegentlich umrühren.



- 3 -

Mit Salz und Pfeffer würzen und mit frisch geriebenem Parmesan servieren.