

Aus dem Topf gezaubert - 18 schnelle One-Pot-Ideen



"One Pot" - die Zauberformel für alle mit großem Hunger, aber wenig Lust aufs Spülen. Auch unsere lieben Foodblogger haben den Trend ausprobiert: Lieblingspasta mit cremiger Pilzsauce oder asiatische Beinscheibe mit Birne - was hier 18 Mal aus dem Kochtopf kommt, ist einfach magisch.

Marokkanischer Kichererbsen-Grünkohl-Süßkartoffel-Eintopf

Wer hier den Topfdeckel anhebt, erschnuppert das exotische Aroma von Koriander, Kreuzkümmel und Kurkuma. Für die Geschmacksprobe hilft nur, tief den Löffel einzutauchen und Paprika-, Fenchel- und Kichererbsen auf der Zunge zergehen zu lassen. [Zum Rezept](#)



Kichererbsen-Grünkohl-Süßkartoffel-Eintopf © Lynn Hofer | Heavenlynn Healthy

One Pot Pasta mit Paprika

Maximales Urlaubsfeeling auf dem Teller. Minimaler Aufwand in der Küche. Denn das Geheimrezept ist auch hier, dass alle Zutaten zusammen im selben Topf köcheln. Und nach blitzschnellen 10 Minuten Wartezeit kannst du die flotte Nudel mit Paprika, Rosmarin und Parmesan genießen. [Zum Rezept](#)

Aus dem Topf gezaubert - 18 schnelle One-Pot-Ideen



One Pot Pasta mit Paprika © Jennifer Stein | Tulpentag

One Pot Pasta Caprese

Es gibt Food Trends, da lässt sich der ganze Trubel nicht nachvollziehen. Und es gibt Food Trends, die dir ein echtes „Wow“ entlocken. Weil sie tatsächlich lecker schmecken. Weil sie so schön bequem sind. Und weil sie sich mit einfachen Zutaten wie Parmesan, Tomaten und Lieblingsnudeln umsetzen lassen. [Zum Rezept](#)



One Pot Pasta Caprese © Janina Lechner | Kleines Kulinarium

One Pot Pasta mit Veggie-Hack

Was da fleischig zwischen Erbsen, Pilzen und Champignons hervorblitzt, ist keineswegs Hack. Quorn nennt sich der leckere, vegetarische Ersatz, den sich Laura in ihre One Pot Pasta mixt. Natürlich kannst du für das schnelle Pastagericht auch auf normales Hackfleisch zurückgreifen. [Zum Rezept](#)

Aus dem Topf gezaubert - 18 schnelle One-Pot-Ideen



One Pot Pasta mit Veggie-Hack © Laura Lammel | Try Try

Jambalaya mit Wurst, Huhn und Garnelen

Maja bringt mit ihrem Jambalaya amerikanisches Südstaaten-Feeling auf den Tisch: Scharfe Bratwurst, saftige Garnelen und zartes Hähnchenfleisch. Buntes Gemüse, Langkornreis und frische Kräuter. Hier ist wirklich für jeden was dabei. [Zum Rezept](#)



Jambalaya mit Wurst, Huhn und Garnelen © Maja Nett | Moey's kitchen

One Pot Pasta alla puttanesca

Gutes braucht keine ellenlange Zutatenliste. Oder eine riesige Küchenausstattung. Oder stundenlanges Schnippeln. Gutes kommt manchmal aus einem einzigen Topf auf die Teller deiner Lieblingsmenschen – so wie Sandras italienische One Pot Pasta mit Peperoni, Tomaten und Sardellenfilets. [Zum Rezept](#)

Aus dem Topf gezaubert - 18 schnelle One-Pot-Ideen



One Pot Pasta alla puttanesca © Sandra Cetin | Hase im Glück

Cremige One Pot Pasta mit Lachs, Garnelen und Spinat

Bei Nileen Marie gesellen sich frische Riesengarnelen, Räucherlachs und Blattspinat zur Ringelpasta und werden mit einem großzügigen Schuss Sahne in reichlich Brühe gegart. Gerade mal 15 Minuten köchelt das cremige Nudelgericht in einem Topf. Dann darf auch schon geschlemmt werden. [Zum Rezept](#)



One Pot Pasta mit Lachs, Garnelen und Spinat © Nileen Marie Schaldach | Schätze aus meiner Küche

Cremige One Pot Pasta mit Pilzen

Cremig und mit ein bisschen Herbstgeflüster geht es weiter. Rigatoni, Champignons und würziger Gruyère sind in Sachen Comfort Food ein unschlagbares Team und beweisen: Pasta macht halt doch glücklich. [Zum Rezept](#)

Aus dem Topf gezaubert - 18 schnelle One-Pot-Ideen



Cremige One Pot Pasta mit Pilzen © Simone Filipowsky | S-Küche

Massaman Curry mit Rindfleisch und Süßkartoffeln

Wer sagt, dass One-Pot-Gerichte immer um Pasta kreisen, hat Jessicas Curry noch nicht ausprobiert. Die Basis bildet thailändische Currypaste. Die Hauptdarsteller sind zartes Rindfleisch und Kartoffelwürfel. Und wer darf es glücklich auslöffeln? Du natürlich. [Zum Rezept](#)



Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf www.springlane.de/magazin

Massaman Curry mit Rindfleisch und Süßkartoffeln © Jessica Benczewski | Berliner Küche

One Pot Chili Cheese Pasta

Keine Angst vor ein bisschen Feuer? Dann ist Pastricks One-Pot-Idee genau das Richtige für dich: Geriebener Käse, Kidneybohnen, Hackfleisch, Lieblingsnudeln und die kleine Extraprise Chilipulver sorgen für eine blitzschnelle Portion Chili-Cheese-Pasta. [Zum Rezept](#)



One Pot Chili Cheese Pasta © Patrick Rosenthal | Ich machs mir einfach

Würziges Puten-Reisfleisch nach Omas Art

Hast du den Winter auch so satt wie Sarah? Dann lass dich von einer ordentlichen Portion Soulfood trösten. Luftiger Langkornreis, Putenfleisch und allerlei Kräutern bringen dich gut gelaunt durch die letzte Runde Frostwetter. [Zum Rezept](#)

Aus dem Topf gezaubert - 18 schnelle One-Pot-Ideen



Würziges Puten-Reisfleisch © Sarah Thor | Gaumenpoesie

Vegane One Pot Quinoa Bowl

Gleich noch ein Tipp gegen Winterblues: Füll deinen Kochtopf doch mal mit Quinoa statt Pasta. Das Superfood ist mit knackigem Gemüse und Lieblingsgewürzen rundum One-Pot-geeignet und gibt dir genügend Power für die letzten kalten Tage der Saison. [Zum Rezept](#)



Vegane One Pot Quinoa Bowl © Andrea Köhnberger | Cook and bake with Andrea

Würzige Hähnchen-Rigatoni

Zartes Hähnchenfleisch, cremige Tomatensauce und ein Schuss Weißwein – hach, haben's die Röhrrchennudeln gut, dass sie in so einem köstlichen Mix köcheln dürfen. Besser dran ist nur noch der, der dieses geniale One-Pot-Gericht essen darf. [Zum Rezept](#)



One Pot Rigatoni mit Hähnchen

One Pot Pasta mit Radicchio, Chorizo und Walnüssen

Kochen mit nur einem Topf? Auch wenn du zweifelst – es geht und es kommt dabei Fantastisches zustande. Zum Beispiel Mareikes Kreation mit leicht bitterem Radicchio, scharfer Chorizo und Fenchelsamen. Zutaten schnippeln, zusammen köcheln lassen und genießen. [Zum Rezept](#)

Aus dem Topf gezaubert - 18 schnelle One-Pot-Ideen



One Pot Pasta mit Radicchio, Chorizo und Walnüssen © Mareike Frietsch | Petit Gâteau

Bunte One Pot Gemüse Pasta

Pasta e basta! Aber ein paar grüne Böhnchen dürfen auch dazu. Und Mini-Tomaten. Und grüner Brokkoli. Am Ende kuschelt sich die ganze Gemüsetruppe mit Penne im Kochtopf zusammen und wird zu einer 1-A-Gemüse Pasta geköchelt. Noch Parmesan drüber hobeln und fertig ist die One-Pot-Leckerei. [Zum Rezept](#)



Bunte One Pot Gemüse Pasta © Catrin Neumayer | CookingCatrin

One Pot Pasta mit buntem Sommergemüse

Die große Nudelwelle hat auch Stefanie erfasst und spült hier köstliche Muschelnudeln - Conchiglie genannt - in die Schüssel. Sommerlich leicht dank mediterranem Gemüse. Würzig lecker mit Knoblauch, Tomatenmark und Parmesan. [Zum Rezept](#)

Aus dem Topf gezaubert - 18 schnelle One-Pot-Ideen



One Pot Pasta mit buntem Sommergemüse © Stefanie Hiekmann | schmecktwohl

Drunken Pasta mit Brokkoli

Dramatischer Auftritt für unsere Drunken Pasta. Rotwein verleiht den Spaghetti ihre dunkelviolette Farbe, neben der die knackigen Brokkoliröschen noch satter leuchten. Noch ein wenig Parmesan on top und die Nudel ist bereit für ihren großen Auftritt. [Zum Rezept](#)



Drunken-Pasta-Spaghetti mit Brokkoli

Asiatische Beinscheibe mit Birne und Ingwer

Wenn deutscher Klassiker auf asiatische Aromenvielfalt trifft, entsteht im Bräter etwas Tolles. Zarte Beinscheibe vom Rind köchelt hier mit Birne, Ingwer, Sojasauce und indonesische Gewürzpaste - Ketjap manis - zu einem Eintopf, der jeden Trend überdauert. [Zum Rezept](#)



Asiatische Beinscheibe mit Birne und Ingwer © Karoline Hatt und Tim Harpers | Hattgekocht