

# One-Pot-Pilz-Gemüse-Pasta von DIEküche

Mengen für 10 Personen

Tags: Einfach, Für Zeltlager, Vegetarisch

1.5 cl Olivenöl	oder Rapsöl
1.0 kg Frische Champignons	Öl in einem Topf oder einer großen Pfanne erhitzen und Champignons und Zucchini darin circa acht Minuten andünsten.
400 g Zucchini (g)	
300 g Zwiebel	Pilze und Zucchini aus dem Topf nehmen und beiseitestellen. Zwiebeln und Knoblauch in den Topf geben und zwei Minuten andünsten.
500 g Lauch	
2.0 Stück Pepperoni	
3.0 Stück Knoblauchzehen	
400 g Cherry-Tomaten	
1.0 kg Nudeln	Pasta unterrühren. Bouillon dazugeben und alles zehn Minuten köcheln lassen.
400 g Spinat	Spinat & Tomätli unter die Nudeln mischen und kurz garen.
2.5 dl Rahm	Rahm ebenfalls unterrühren. Angebratene Pilze zu den Nudeln geben, alles nochmals vermischen, nachwürzen und kurz köcheln lassen.