



One Pot Pasta

🕒 15–20 Min 

Zubereitung

- 1 Im ersten Schritt den Speck in Würfel schneiden und die Cherrytomaten halbieren.
- 2 Den Speck in einem großen Topf kurz anbraten. Anschließend mit dem Wasser aufgießen und Kotányi Quick & Easy One Pot Pasta sowie die Cherrytomaten hinzugeben.
- 3 Nun das Wasser zum Kochen bringen und Linguine begeben.
- 4 Alles für insgesamt 10-12 Minuten garen und immer wieder umrühren. Nach etwa 7 Minuten Kochzeit den gefrorenen Spinat untermischen.
- 5 Abschließend den Parmesan im Topf untermengen und genießen.

Zutaten für 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

230 g	Linguine
100 g	Blattspinat (gefroren)
75 g	Speckwürfel
300 g	Cherrytomaten
60 g	Parmesan
450 ml	Wasser
1 Pkg	♦ One Pot Pasta

TIPP: Für eine vegetarische Variante kann das Gericht auch ohne Speck zubereitet werden.

