



# Schnelle bunte One-Pot-Pasta

🕒 30–35 Min   

## Zubereitung

- 1 Die Gemüsesuppe zum Kochen bringen und anschließend die Farfalle, Linsen und Oliven hinzufügen. Dabei kräftig würzen, damit alle Zutaten den Geschmack annehmen. Bei Bedarf nachwürzen.
- 2 Alles für ca. 10 Minuten kochen lassen und dabei alle 2 Minuten gründlich umrühren, damit nichts am Topfboden anbrennt.
- 3 Nudeln in einem tiefen Teller anrichten und mit Parmesan, Tomaten und Babyspinat garnieren.

## Zutaten für 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

300 g	Farfalle
1 Tasse	Oliven (entkernt und halbiert)
1 Tasse	Cocktailtomaten (halbiert)
1 Tasse	Linsen, vorgekocht
1 Tasse	Babyspinat, frisch
500 ml	Gemüsesuppe
50 g	Geriebener Parmesan
1 Prise	♦ Pfeffer bunt ganz
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
2 EL	♦ Italienische Kräuter

