



# One Pot Pasta mit Zucchini, Champignons und Zuckerschoten



## Zubereitung

1. Die Zucchini, die Zuckerschoten und die Pilze waschen und in kleine Stücke schneiden.
2. Alle Zutaten bis auf Parmesan und Crème Fraîche in einen großen Topf geben und zum Kochen bringen. Dann bei mittlerer Hitze 12 Minuten köcheln lassen und gelegentlich umrühren.
3. Anschließend nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und eventuell etwas Knoblauch würzen. Ich habe noch ein bisschen getrocknete Petersilie dazu gegeben.
4. Wenn die Flüssigkeit gut eingezogen ist könnt ihr den Parmesan zusammen mit dem Crème Fraîche zu der Pasta geben und unterrühren.

## Zutaten für 2 Personen:

200 g Bavette oder Spaghetti

1 Zucchini

100 g Champignons

100 g Zuckerschoten

2 EL Crème Fraîche

1 EL Tomatenmark

Etwas Parmesan

Salz & Pfeffer

500 ml Brühe