



## One-Pot-Pasta Caprese

### Description

#### Zubereitung:

- 400 Gramm Nudeln (für dieses Rezept Nudeln mit einer Garzeit von 7 Minuten)
- 200 Gramm Cherry Tomaten
- 250 Gramm Mozzarella Kugeln
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Etwas Basilikum
- italienische Gewürze getrocknet (Oregano, Thymian, Rosmarin, Majoran)
- 1150ml Gemüsebrühe (ich habe sie mit selbstgemachte Gemüsepaste hergestellt, es geht aber auch gekörnte Brühe)

Die Nudeln in den Bäker-Weiß (oder ähnlich große Pampered Chef Stoneware) geben, Tomaten und Mozzarella in der Mitte durchschneiden, Zwiebel und Basilikum klein schneiden, Knoblauch pressen und alles zu den Nudeln in die Form geben. Die Gewürze und die Brühe dazu geben, umrühren und bei 200 Grad Ober-Unterhitze für 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen stellen (bis die Nudeln gar sind). Nach 15 Minuten die Nudeln einmal umrühren.