



# ONE POT PASTA MIT SPINAT



40 Min.



Vegan

## Zutaten 4 Portionen

1	Zwiebel(n)
2	Knoblauchzehe(n)
1	rote Paprika(s)
etwas	Olivenöl
250 g	Orzo Pasta (Reisnudeln)
700 ml	Gemüsebrühe
1 Packung(en)	Petrella Vegan mit frischem Knoblauch & Kräutern (à 125 g)
100 g	Blattspinat
etwas	Salz und Pfeffer
100 g	pflanzlicher Fetakäse

## Petrella Produkte



Petrella Vegan Knoblauch & Kräuter



# ONE POT PASTA MIT SPINAT



40 Min.



Vegan

## So wird's gemacht

1. Zwiebel(n) und Knoblauch schälen und fein würfeln. Paprika(s) waschen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.
2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel kurz darin anbraten. Knoblauch- und Paprikawürfel dazugeben und anbraten.
3. Anschließend die Reismudeln in die Pfanne geben, kurz braten lassen und dann mit der Gemüsebrühe ablöschen. Abgedeckt ca. 12-15 min leicht köcheln lassen, bis die Reismudeln gar sind.
4. Danach den Petrella Vegan Knoblauch & Kräuter unterrühren und den Blattspinat dazugeben. Nochmal kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Auf Tellern anrichten und mit dem zerbröselten Feta servieren.