Würstli-One-Pot mit Penne, Lauch und Champignons

Meine Wahl.

Gesamtzeit: 45 min

Aktivzeit: 30 min

Einfach

Zutaten

für 4 Personen

4	geräucherte Würstli (z. B. Wienerli) vom Schweizer Schwein
1	Zwiebel
1	Rüebli
300 g	Lauch
300 g	braune Champignons
1 Bund	Schnittlauch
1 EL	HOLL-Rapsöl
9 dl	Hühnerbouillon
350 g	Penne
100 g	Crème fraîche
50 g	geriebener Gruyère
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	geriebener Sbrinz zum Servieren

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

656	kcal
27 g	Eiweiss
68 g	Kohlenhydrate
29 g	Fett

enthält Gluten

enthält Laktose

Tipp

Der One Pot lässt sich mit den verschiedensten Teigwaren zubereiten. Je nach Pastasorte benötigt das Gericht etwas mehr oder weniger Flüssigkeit zum Garen. Deshalb am besten nicht alle Flüssigkeit gleich von Beginn an beifügen.

Zubereitung

1 Zwiebel schälen und hacken. Rüebli schälen und an der Bircherraffel fein reiben. Lauch rüsten, waschen und in dünne Ringe schneiden. Champignons rüsten und in Scheiben schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

2 In einer grossen Pfanne das Öl erhitzen. Alle vorbereiteten Gemüse und Pilze im Öl andünsten. Bouillon und Penne beifügen, aufkochen, dann den One Pot auf mittlerer Stufe ca. 12 Minuten kochen lassen, zwischendurch umrühren und wenn nötig noch etwas Flüssigkeit nachgiessen.

3 Die Würstchen in Scheiben schneiden und gegen Ende der Kochzeit zum One Pot geben.

4 Wenn die Pasta bissfest gegart ist, Crème fraîche und Gruyère zum One Pot geben und diesen mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt Schnittlauch untermischen. Den One Pot nach Belieben separat mit etwas Sbrinz servieren.