


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.



Meine Wahl.

- 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.