



Creamy One Pot Pasta mit Sugo

Für 4 Personen



VORBEREITEN



ZUBEREITEN



SCHWIERIGKEIT

ZUTATEN

1 Glas FELIX Sugo Gemüse 580 g | 500 g Penne
100 g Creme Fraiche | 580 ml Wasser | Frisches Basilikum
Parmesan | Salz & Pfeffer | Kräuter nach Belieben

ZUBEREITUNG

- 1| FELIX Sugo Gemüse mit Penne und Creme Fraiche in einen Topf geben.
- 2| Penne, Sugo und Creme Fraiche mit warmem Wasser aufgießen und umrühren.
- 3| One Pot Pasta leicht köcheln lassen, ca. 15 Minuten, bis die Penne aldente sind. Nach Bedarf mehr Wasser hinzufügen.
- 4| Beliebig mit Salz, Pfeffer und Kräutern abschmecken.
- 5| Mit Parmesan und Basilikum garnieren.

Tipp zum Rezept: Schmeckt natürlich auch mit allen anderen FELIX Sugh. Nach Belieben kann auch klein geschnittenes Gemüse oder Gemüse-Reste dazugegeben werden.

