

... > Zubereitungsarten > Eintopf

---

# One-Pot-Pasta: Italienischer Wundertopf



alles aus einem Topf

★★★★☆ 4.31 (300 Bewertungen)

 184 Kommentare

 15 Min.  simpel  25.06.2015  314 kcal

---

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

2



Portionen

1 Zwiebel(n)

1 Knoblauchzehe(n)

1 Handvoll Basilikum

100 g Spinat, frisch oder 3 Taler TK-Spinat

250 g Pasta (Farfalle, Penne oder Fusilli)

1 Dose Tomate(n)

2 TL Majoran

¼ TL Chilipulver

2 EL Olivenöl

1 EL Frischkäse oder z. B. Soja Cuisine

1 ½ Becher Gemüsebrühe

Salz und Pfeffer

---

# Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
314	21,62 g	14,61 g	22,49 g

---

## Zubereitungstipps

---

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 15 Minuten

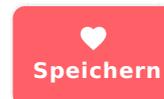
🕒 Koch-/Backzeit ca. 15 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 30 Minuten

Dieses "One-Pot-Pasta"-Rezept ist spätestens nach 15 Min. fertig, denn es gibt nicht viel zu schnippeln und alles wird in einem Topf gekocht. In einem schönen großen Topf kann man es auch super für viele Personen servieren.

Zuerst Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Dann Basilikum etwas kleiner schneiden, frischen Spinat auch. Nun alle Zutaten in einen großen Topf geben, mit Gemüsebrühe aufgießen und die Nudeln darin gar kochen. Bei Bedarf noch Flüssigkeit nachgießen. Abschmecken und servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen.



## Rezept von



---

## **Video Empfehlungen**

---

## **Markenrezepte bei Chefkoch**

---

## **Kommentare**

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

28.07.2021 16:17

[blackbambi69](#)

Habe das Rezept heute 1 zu 1 gemacht für 2 Personen... Eine Matschepampe die durch den Majoran einfach so garnicht geschmeckt hat. Das war das erste Rezept was ich nie wieder machen werde. Schade um die Zutaten. Und gleichmäßigen Rühren in den Ausguss...

[Antworten](#)

---

07.07.2021 19:21

[LissyBack](#)

Hallo,  
ich habe das Rezept für 4 Personen zubereitet: 500g Nudeln (kurze Spirelli), große Zwiebel, 3 Knoblauchzehen, getrocknete Tomaten in Streifen, Spinat nur die 100g, 1 Dose Tomatenfruchtfleisch, 800ml Brühe, Oregano, italienische Kräuter, Piment despelette, Pul Biber, Salz, Pfeffer, gute 100g Doppelrahmfrischkäse und als Topping Basilikum und Parmesan.  
Garzeit: 10 Minuten mit und 5 Minuten ohne Deckel.  
Sehr lecker 😊.  
LG, LissyBack

[Antworten](#)

---

18.03.2021 16:02

[sportie-smilie](#)

War sehr lecker. Aber es hat ewig gedauert bis die Nudeln gar waren... Glaube, dass es 25 Minuten waren..

[Antworten](#)

---

01.03.2021 13:44

[AR53](#)

Unkompliziert und dazu noch sehr lecker. Und das Video ist top.....

Ich mache dieses Rezept schon zum x-ten Mal. Manchmal mit Penne, dann wieder mit anderen Teigwaren.

Am Mittag fülle ich alles in den Topf und am Abend kommt dann noch die Bouillon dazu und dann muss es nur noch gekocht werden. Einfach genial.

[Antworten](#)

Mouna

Mega!!!! Feierabendrezept trifft es! Einfach, schnell und es macht glücklich - mehr geht kaum!

**Antworten**

---

---

---

26.06.2015 14:16

Hexenkessel1234

Man siehst ja gerade allerorten. Das nennt man wohl "Trend". Aber hier auch mal schön und nachvollziehbar umgesetzt. Und das begleitende Video ist der Hit.

**Antworten**

---

27.06.2015 21:22

NatuerlichLecker

Ja stimmt, auch wenn das Video schon über einem halben Jahr auf meinem YouTube Kanal existiert, scheint es gerade voll im Trend zu sein. Aber Trend hin oder her, es schmeckt verdammt gut ;.)  
Liebe Grüße und Danke für dein Feedback.

**Antworten**

---

08.01.2016 20:12

pvenohr

Naja, letztlich sind "One-Pot-Gerichte" eigentlich nichts Neues. Eintöpfe, Suppen oder Paella werden ja auch in einem Topf zubereitet. Der einzige Aspekt der neu ist stellt die Schnelligkeit dar in der man diese Rezepte zubereiten kann und die Tatsache das tatsächlich alles gleichzeitig gekocht wird und nicht nacheinander. Ein absoluter Pluspunkt für arbeitende Menschen. Ich werde demnächst auch ein paar One-Pods ausprobieren.

---

26.06.2015 13:06

**Fridolin777**

Ein Topf, ein paar Minuten und ab dafür. Die Idee und Umsetzung gefallen mir echt gut. Bin kein großer Freund von Majoran, aber sonst perfekt.

**Antworten**

---

27.06.2015 21:20

**NatuerlichLecker**

Genau, dass ist damit gemeint. Alles in einen Topf, ein paar Minuten Zeit... läuft. Das Rezept ist besonders gut geeignet, wenn du weißt das du lange arbeiten musst. Dann brauchst du abends nicht noch 10 Stunden rumkochen ;-)  
Liebe Grüße und Danke für dein Feedback

**Antworten**

---

**Folge uns**



---

## **Unternehmen**

Presse

Jobs

Impressum

AGB

Datenschutz

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## **Quicklinks**

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## **Newsletter**

[Zum Newsletter anmelden](#)

## **Wir sind für Dich da**

[FAQ](#)

## **Live Rezeptsuchen**

[burger rezepte](#), [filettöpfchen rezepte](#), [loc rezepte](#), [merluzzo rezepte](#), [ostkaka rezepte](#),  
[püfferchen rezepte](#), [schwedischemandeltorte rezepte](#), [spätzleteig rezepte](#), [steak rezepte](#), [wildschweinsalami rezepte](#)