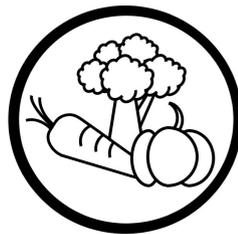


Süsskartoffel mit Buchweizen Pasta



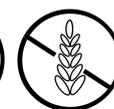
4 Portionen



Vorbereitung
20 Minuten



Eintopf



Gluten
arm



Laktose
frei



Vegan

500g Buchweizen Pasta

Die Pasta im Salzwasser al dente garen

2 Mittlere Süsskartoffel
50g Spinat
4EL getrocknete Tomaten

Süsskartoffel waschen, schälen und in Würfel schneiden. Spinat waschen. Getrocknete Tomaten in kleine Stücke schneiden.

2 EL Pinienkernen
Olivenöl
2dl Bouillon

In einem Wok mit Olivenöl die Süsskartoffel und die Pinienkernen kurz anbraten. Die Tomaten dazugeben und mit der Bouillon ablöschen. Kurz auf mittleren Hitze einkochen, bis die Süsskartoffel einen „guten Biss“ haben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salz und Pfeffer

Die Pasta abgiessen und zusammen mit dem Spinat unter die Süsskartoffel ziehen.

Auf Teller anrichten und geniessen

