



## Pasta mit Tomatensoße und Champignons (für eine Wokpfanne)

### Zutaten

- 50 g Zwiebel (in kleine Würfel geschnitten)
- 20 g Sonnenblumen-Bratöl
- 500 g Pasta (bevorzugt Ausformung Penne), vorgegart, noch kernig im Biss
- 150 g Miniotomaten oder Kirschtomaten aus der Dose
- 100 g frische Champignons, geviertelt
- 20 g frische Blatt Petersilie/Basilikumblätter, gemischt
- 100 g Parmesankäse zum Reiben
- 250 g Tomatensoße, fertig abgeschmeckt

### Technik

#### Multi-Element, Pastakocher, Wok

- |               |                   |
|---------------|-------------------|
| Multi-Element | GN 1/6 150 mm     |
|               | Portionierflasche |
| Multi-Element | GN 1/3 150 mm     |
| Multi-Element | GN 1/6 150 mm     |
| Multi-Element | GN 1/6 150 mm     |
|               | Porzellanschale   |
| Multi-Element | GN 1/6 150 mm     |

### Kellenplan

- |     |             |
|-----|-------------|
| 2   | ESSLÖFFEL   |
| 1   | SPRITZER    |
| 2 x | KELLE No.10 |
| 1 x | KELLE No. 8 |
| 1 x | KELLE No. 8 |
| 1   | ESSLÖFFEL   |
| 1 x | KELLE No. 8 |
| 2 x | KELLE No. 8 |

### Zubereitung



#### Schritt 1

Die Zutaten für das Pastagericht im Multi-Element bereitstellen.

Farblich passend einräumen.



#### Schritt 2

Champignonviertel im Sonnenblumen-Bratöl anschwitzen.

Stufe 3 einschalten, Pilze zugeben.



#### Schritt 3

Zwiebelwürfel dazugeben und mitbraten.

Passenden Löffel für 50 g benutzen.



#### Schritt 4

Kirschtomaten dazugeben und mitbraten.

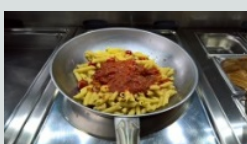
Passenden Schöpfer für 150 g benutzen.



#### Schritt 5

Vorgegarte Pasta aus dem Pastakocher in den Wok geben.

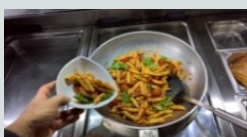
Weitergaren und umrühren.



#### Schritt 6

Fertig gewürzte Tomatensoße in die Wokpfanne geben.

Passenden Schöpfer für 250 g benutzen.



#### Schritt 7

Abschmecken vor dem Publikum. Dann das fertige Pastagericht portionsweise auf vorbereitete Probiersteller anrichten.

Probiersteller entsprechend bereithalten.