



Gratinierte Nudelsuppe mit Mozzarella und Spinat



Zutaten

Menge

1	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
2 EL	große Zwiebel
1 kleiner Kopf	Tomatenmark
600 ml	Basilikum
3 EL	Gemüsebrühe
200 g	Olivenöl
200 g	Lasagneblätter
1	TK Blattspinat
1 TL	Knoblauchzehe
1 TL	Rosmarin, getr.
1 TL	Zucker
1 Kugel	Mozzarella
800 g	stückige Tomaten
1 TL	Oregano, getr.
	Salz

Rezeptinfo

Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Std.

pro Portion: 1167 kJ, 279 kcal, 34,1 g Kohlenhydrate, 10,7 g Eiweiß, 12,9 g Fett, 17,6 mg Cholesterin, 4,77 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €



Zubereitung

Unsere Lasagne-Suppe mit Spinat und Mozzarella schmeckt mindestens genauso gut wie eine normale Lasagne, ist aber viel schneller gemacht! Für diese ganz besondere Nudelsuppe geben wir die Lasagneplatten in die vorher zubereitete Tomatensuppe und überbacken die Lasagne-Suppe zum Schluss mit Mozzarella. So wird die Suppe zu einem ganz besonderen und leckeren Gericht, das mega easy gemacht ist. Probier's unbedingt mal aus! So geht's:

Step 1:

Zuerst lässt du den Spinat auftauen und drückst ihn anschließend aus. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Nun das Olivenöl in einem großen, feuerfesten Topf erhitzen und die Würfel ungefähr 5 Minuten lang darin braten. Danach die Tomaten, das Tomatenmark und die Brühe dazugeben und alles mit Salz, Pfeffer, Rosmarin, Oregano und Zucker würzen.

Step 2:

Nun die Lasagneblätter grob zerbrechen und in die Soße geben. Unter gelegentlichem Umrühren lässt du die Nudeln ca. 10 - 15 Minuten al dente garen. In der Zwischenzeit kannst du den Mozzarella in kleine Würfel schneiden und das Basilikum grob hacken. Den Backofen vorheizen und die Grill-Funktion auswählen.

Step 3:

Wenn die Pasta al dente ist, gibst du den Spinat und das Basilikum dazu und schmeckst alles nochmals gut ab. Dann bestreust du die fertige Suppe mit dem gewürfelten Mozzarella und gibst sie in einem feuerfesten Top in den heißen Ofen. Die Lasagne-Suppe aus dem Ofen holen, sobald der Käse leicht gebräunt ist.