

# TOMATEN-SPINAT-NUDELN – ALLES IN EINEM TOPF

Backen  
mit  
Christina

★★★★★ 4.9 bei 71 Bewertungen



## Zubereitung

- 1** Zwiebel und Knoblauch fein schneiden. Kirschtomaten halbieren.
- 2** Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die fein geschnittene Zwiebel und den fein geschnittenen Knoblauch darin kurz anrösten. Danach Spinat und Bandnudeln dazugeben.
- 3** Danach mit der Gemüsesuppe und Milch aufgießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Jetzt am Herd für 10 Minuten köcheln lassen.
- 4** Kurz vor Ende der Garzeit die Tomaten dazugeben und mit Frischkäse und Parmesan verfeinern.



## Zutaten

### FÜR 4 PERSONEN

#### FÜR DEN TOPF

- 2 EL Olivenöl
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 400 g Bandnudeln
- 300 g Spinat
- 10 Kirschtomaten
- 30 g Kräuterfrischkäse
- 700 g Gemüsesuppe
- 400 g Milch
- 15 g geriebener Parmesan
- Salz
- Pfeffer