



Λαζάνια σούπα με ντομάτα & σπανάκι

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 15-20 λεπτά

Φυλάμε στο ψυγείο για 2 μέρες.

Υλικά για :

1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο

1 κλωνάρι σέλερι, ψιλοκομμένο

1 καρότο, ψιλοκομμένο

1 κ.σ. τοματοπελτέ

2 σκελίδες σκόρδο, τριμμένες

1 κ.γλ. [Ιταλικό μείγμα μπαχαρικών](#) ή 1 κ.γλ. ρίγανη ξερή

[500 γρ. ελαφρά συμπυκνωμένος χυμός τομάτας ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#)

900 ml ζωμός λαχανικών ή νερό, καυτό

250 γρ. λαζάνια

200 γρ. σπανάκι, χοντροκομμένο

200 γρ. τριμμένο τυρί που λιώνει της επιλογής μας

ελαιόλαδο

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για το σερβίρισμα:

φυτικό λευκό τυρί, θρυμματισμένο ή άλλο τυρί της επιλογής μας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Σε πλατιά κατσαρόλα ρίχνουμε 4 κ.σ. ελαιόλαδο και μόλις κάψει ρίχνουμε το κρεμμύδι, το σέλερι και το καρότο και σοτάρουμε για 6-8 λεπτά μέχρι να μελώσουν. Προσθέτουμε τον τοματοπελτέ, το σκόρδο, το μείγμα μπαχαρικών ή τη ρίγανη και σοτάρουμε για 1-2 λεπτά, ξύνοντας καλά τον πάτο της κατσαρόλας.
- 2) Στη συνέχεια προσθέτουμε τον [ελαφρά συμπυκνωμένο χυμό τομάτας ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#) και τον ζωμό λαχανικών και αφήνουμε να πάρει βράση. Μόλις πάρει βράση ρίχνουμε τα λαζάνια ανακατεύουμε, αλατοπιπερώνουμε και αφήνουμε να βράσουν για 7-8 λεπτά ή όσο αναφέρει η συσκευασία για να είναι al dente. Αν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο ακόμη νερό ή ζωμό .



- 3) Στα τελευταία 5 λεπτά βρασίματος προσθέτουμε το σπανάκι και το τριμμένο τυρί και ανακατεύουμε. Όταν τα ζυμαρικά μας είναι έτοιμα αποσύρουμε απο τη φωτιά και σερβίρουμε αμέσως.
- 4) Σερβίρουμε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι και ελαιόλαδο.