

## Zutaten

- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 300 g Salsiccia
- 200 g Zwiebel(n)
- 10 g Knoblauch
- 3 Stangen Staudensellerie
- 50 g Babyspinat
- 2 TL MAGGI Gemüse Brühe
- 500 ml Wasser
- 400 g Tomaten, stückig
- 250 g Tortelloni mit Käsefüllung (a.d. Kühlregal)
- 200 ml Schlagsahne
- 2 EL Parmesan, gerieben

## Zubereitung

- Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Knoblauch schälen und durchpressen. Staudensellerie waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden. Babyspinat waschen und trocken tupfen.
- 2. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Aus den Salsiccia Würsten das Brät herausdrücken und im Öl wie Hackfleisch krümelig anbraten.
- 3. Zwiebel, Knoblauch und Staudensellerie zum Salsicciabrät in den Topf geben und 2-3 Min. mit braten. Wasser und MAGGI Gemüse Brühe dazu geben und bei geschlossenem Deckel ca. 3-4 Min. kochen, bis der Sellerie gar ist.
- 4. Stückige Tomaten und Sahne zugeben, unterrühren und weitere 4 Min. bei geschlossenem Deckel garen. Tortelloni mit Käse-Füllung zugeben und mit heiß werden lassen.
- 5. Babyspinat grob hacken, mit in die Suppe geben, unterrühren und mit Parmesan bestreut servieren.

## Nährwert-Anzeige

(L) 19 Minuten

4 Portionen

Kohlenhydrate 29 g
Energie 619 kcal
Fett 45 g
Protein 23 g