Campbell's SERVICE ALIMENTAIRE
FAIT POUR SERVIR™

SOUPE À LA LASAGNE AUXTROIS FROMAGES

Temps Total
70 MIN.

Portion
PORTIONS

Difficulté
EASY

Rendements
12

Cette soupe-repas est un plat savoureux avec beaucoup de légumes et de délicieuses nouilles recouvert d'une couche de fromage gratiné.

Tip

Remplacer le fromage ricotta par du fromage de chèvre ou du feta.

Conseil :

INGRÉDIENTS	POIDS	MESURE
huile d'olive	1/4 tasse	60 mL
aubergines coupées en dés	2 tasses	500 mL
champignons tranchés	2 tasses	500 mL
ail	1 c. à soupe	15 mL
origan séché	2 c. à thé	10 mL
sel et de poivre	1 c. à thé	5 mL
courgettes coupées en dés	1 tasse	250 mL
poivrons coupés en dés	1 tasse	250 mL
nouilles à lasagne, brisées en morceaux	1/2 lb	227 g
soupe Légumes végétarienne Signature de *Campbell's* ®	1/2 emballage (2 lb)	1 emballage (905g)
eau	2 tasses	500 mL
épinards frais bien tassés	2 tasses	500 mL
mozzarella râpée	1 1/2 tasse	375 mL
fromage parmesan râpé	3/4 tasse	185 mL
fromage ricotta	1 1/2 tasse	375 mL
persil frais haché finement	1 c. à soupe	15 mL

© 2024 CSC BRANDS LP, TOUS LES DROITS SONT RÉSERVÉS

SOUPE À LA LASAGNE AUXTROIS FROMAGES

INSTRUCTIONS

1. Faire chauffer l'huile dans un grand poêlon à feu moyen. Faire cuire les aubergines, les champignons, l'ail, l'origan, le sel et le poivre pendant environ 8 minutes ou jusqu'à ce que les légumes commencent à dorer. Incorporer les courgettes et les poivrons. Cuire environ 8 minutes ou jusqu'à ce que les légumes aient ramolli.

2. Entre-temps, dans une grande casserole d'eau bouillante salée, cuire les nouilles de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Égoutter.

3. Dans une casserole, chauffer la soupe à feu moyen et laisser mijoter pendant 2 minutes. Incorporer le mélange de légumes, les nouilles et les épinards. Laisser mijoter pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

4. Répartir la soupe dans 12 bols individuels en comptant 1 tasse (250 ml) de soupe par portion. Garder au chaud jusqu'au moment de servir.

Garnir chaque portion avec 2 c. à soupe (30 ml) de mozzarella, 1 c. à soupe (15 ml) de parmesan et 2 c. à soupe (30 ml) de ricotta. Faire griller au four environ 2 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit gratiné et bouillonnant. Saupoudrer 1/4 c. à thé (1 ml) de persil avant de servir.

© 2024 CSC BRANDS LP, TOUS LES DROITS SONT RÉSERVÉS