

# 15-Minuten-Schupfnudeln mit Spinat und Mozzarella

## Zutaten

### für 2 Personen

Margarine zum Anbraten  
800g Schupfnudeln (2 Päckchen)  
200g TK Spinatblätter  
100g Tomatenmark  
Salz, Pfeffer  
2 Kugeln Büffel-Mozzarella

## Zubereitung

1. Die Schupfnudeln in der Margarine leicht braun anbraten.
2. Den Spinat dazu geben. Ihr könnt welchen aus dem TK nehmen (ganze Blätter - kein Rahmspinat!) oder so wie ich (eingefrorenen) aus dem Garten. Spinat unterrühren, damit er auftaut.
3. Tomatenmark dazu vermengen und leicht mit anrösten lassen. Herdplatte ausstellen.
4. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann nur noch den Mozzarella in kleinen Stücken darüber zupfen. Fertig!