

Lasagne - Suppe

Für 4 Portionen:

500 g Hackfleisch	1 Zwiebel	3 Knoblauchzehen
1 l Rinderbrühe	800 g gehackte Tomaten	3 EL Tomatenmark
1 EL getrock. Oregano	1 EL getrock. Thymian	Salz und Pfeffer
10 Lasagne-Platten	Olivenöl	50 g Crème-fraîche
geriebener Parmesan	frische Petersilie	

Zwiebel und Knoblauch würfeln und fein hacken. Gewürze und andere Zutaten bereit stellen.

Etwas Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Das Hackfleisch darin krümelig anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Zwiebel und den Knoblauch zum Hackfleisch dazugeben und glasig andünsten. Das Tomatenmark dazugeben und mit anrösten.

Mit der Rinderbrühe und den gehackten Tomaten ablöschen.

Oregano, Thymian, Salz und Pfeffer hinzugeben und für 10 Minuten köcheln lassen.

Die Lasagne-Platten in mundgerechte Stücke brechen und mit in die Suppe geben. Die Suppe für weitere 10-15 Minuten kochen lassen. Nach dem Kochen abschmecken und ggf. Nachwürzen.

Die Kochzeit hängt davon ab, wie lange die Lasagne-Platten brauchen bis sie gar sind.

Das ist bei den vielen Lasagne-Blättern, die man kaufen kann, sehr unterschiedlich.

Die Suppe in Schalen anrichten, einen Klecks Crème fraîche in die Mitte des Tellers geben und mit Parmesan und Petersilie der Basilikum bestreuen und servieren.

NN am 19. Februar 2025