

LASAGNE SUPPE / RESTEVERWERTUNG



Diese Lasagnesuppe ist super schnell gemacht. Dazu wird zuerst eine tomatige Fleischsoße gekocht. Gewürze wie Bergbohnenkraut und Oregano verleihen dem Gericht eine leckere Geschmacksnote. Anschließend werden die Lasagneplatten in kleinen Stückchen in die Soße zugegeben. Nach etwa 20 Minuten Kochzeit ist das Gericht dann schon fertig. Tolle Resteverwertung für übriggebliebene Lasagneplatten.



Zubereitungszeit

15 Minuten



Kochzeit

30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

ZUBEREITUNG

Erhitze das Olivenöl in einem Topf und brate das Hackfleisch darin krümelig an. Schäle die Zwiebel und die Knoblauchzehe und brate sie ebenfalls mit an. Füge das Tomatenmark hinzu, rühre es ein und lösche die Masse mit den gehackten Tomaten, der Brühe und dem Wasser ab. Füge auch die Gewürze hinzu und rühre sie ein. Lasse die Soße bei geschlossenem Deckel für etwa 20 Minuten köcheln. Breche die Lasagneplatten in Stücke und rühre sie in die Soße ein. Lasse die Suppe nun für weitere 15-20 Minuten kochen bis die Nudeln gar sind. Serviere die Suppe mit etwas Creme Fraiche und reibe nach Belieben Parmesan darüber.

Viel Spaß beim Nachmachen!

ZUTATEN:

- 30 g** Olivenöl
- 500 g** Hackfleisch (z. B. Rind)
- 1** Zwiebel
- 2** Knoblauchzehen
- 50 g** Tomatenmark
- 500 g** Gemüsebrühe
- 800 g** Tomaten (gehackt)
- 400 g** Wasser
- 1 TL** Bergbohnenkraut
- ½ TL** Pfeffer
- ½ TL** Salz
- ½ TL** Oregano
- 1 TL** Paprikapulver
- 250 g** Lasagneblätter

ZUM SERVIEREN:

- 150 g** Crème fraîche
- 50 g** Parmesan