

LASAGNESUPPE

10 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



25 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 4 Portionen

- 400 g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 800 g gehackte Tomaten
- 4 EL Tomatenmark
- 300 g Lasagneplatten
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Oregano (oder Thymian)
- 1 EL Olivenöl



Als Topping zum Servieren:

- 100 g Creme Fraiche
- 100 g geriebener Käse

Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch, schneide sie in kleine Stücke. Schwitze die Zwiebelwürfel in etwas Olivenöl in einem großen Topf an und gib dann den Knoblauch dazu. Dünste ihn kurz mit.
2. Gib das Hackfleisch mit in den Topf und brate es an, bis es krümelig ist. Würze es mit Salz, füge das Tomatenmark zu und rühre kräftig um.
3. Gieße die Gemüsebrühe und die gehackten Tomaten dazu. Schmecke die Tomaten-Hackfleisch-Sauce kräftig mit Salz, Oregano oder Thymian ab und lass sie bei geschlossenem Deckel 5 Minuten köcheln.
4. In der Zwischenzeit zerbrichst du deine Lasagneplatten in kleine Stücke. Gib sie mit in den Topf, verrühre alles gut und lass deine Lasagnesuppe für weitere 10 Minuten köcheln.
5. Serviere die Lasagnesuppe in tiefen Teller, bestreue sie mit Käse und gib einen guten Teelöffel Crème fraîche darauf. Toll für's Auge sind zudem ein paar frische grüne Kräuter, wie Petersilie oder Thymianblättchen.

Nährwerte pro Portion: 759 kcal | KH 65 g | E 38 g | F 37 g



Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöbere in unserem **Shop**.

