

Lasagne-Suppe

Lasagne-Liebhaber sollten das Rezept von der Lasagne-Suppe unbedingt mal probieren. Die Suppe sättigt gut, wärmt von innen und schmeckt einfach nur köstlich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
Nach Belieben	Knoblauchzehe (2-3 Stück)
1 Stk.	Karotte (Klein bis mittlere Größe)
1 Schuss	Olivenöl
400 g	Faschiertes (halb Schwein, halb Rind)
60 g	Tomatenmark
1 Prise	Zucker
800 g	Tomatenstücke (Dose)
1 l	Gemüsebrühe
Nach Belieben	Salz und Pfeffer
Nach Belieben	Gewürze (Oregano, Basilikum, Thymian, Rosmarin)
175 g	Lasagne-Platten
Nach Belieben	Goudakäse (gerieben)
Nach Belieben	Crème fraîche (für das Topping)

Zubereitung

1. Für die **Lasagne-Suppe** zuerst die Zwiebel in feine Würfel schneiden, die Karotte raspeln und den Knoblauch pressen.
2. Dann die Gemüsebrühe vorbereiten.

3. Jetzt in einem großen Topf zuerst die Zwiebel kurz andünsten.
4. Danach die Karotte hinzufügen und mitdünsten. Hinterher den Knoblauch dazugeben und ebenfalls mitdünsten.
5. Nun das Faschierte hinzufügen und so lange braun und krümelig braten, bis sich am Topfboden Röstaromen gebildet haben.
6. Dann das Tomatenmark, den Zucker, erst einmal nur wenig Salz, Pfeffer und nach Belieben die Gewürze in den Topf geben und kurz mit anbraten.
7. Jetzt alles mit der Gemüsebrühe ablöschen.
8. Danach die Tomaten (am besten aus der Dose, denn die sind aromatischer) hinzufügen und die Masse ca. 20 Minuten köcheln lassen.
9. In der Zwischenzeit die Lasagne-Platten in mundgerechte Stücke brechen.
10. Anschließen nach Belieben den Käse reiben.
11. Letztendlich die Lasagne-Platten in die Suppe geben, ca. 12- 15 Minuten bissfest garen und noch mal mit den Gewürzen abschmecken. Vor dem Servieren die Suppe mit dem Crème fraîche und etwas Käse verfeinern.

Tipp

Die Lasagne-Suppe schmeckt am besten, wenn sie nicht mehr ganz so heiß ist. Zudem kann man auch noch etwas geriebenen Parmesan hinzufügen und die Suppe mit etwas frischem Basilikum oder Petersilie dekorieren.