Lasagnesuppe

Die aromatische Lasagnesuppe ist ein echter italienischer Genuss für die ganze Familie!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

500 g	Faschiertes (Hackfleisch gemischt)
2 EL	Olivenöl
1 Stk.	Zwiebel
3 Stk.	Knoblauchzehe
1 l	Rinderbrühe
800 g	Tomaten (aus der Dose)
3 EL	Tomatenmark
1 TL	Thymian (getrocknet)
1 TL	Oregano (getrocknet)
1 TL	Rosmarin (getrocknet und gemahlen)
	Salz und Pfeffer
10 Stk.	Lasagneblätter

Zubereitung

1. Um eine köstliche **Lasagnesuppe** zuzubereiten, die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und in feine Würfel zerschneiden. Einen Esslöffel Olivenöl in einem großen Topf bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen. Das Faschierte in den Topf geben, mit Salz und Pfeffer würzen und krümelig anbraten. Das restliche Olivenöl hinzugeben, die Zwiebeln darin für etwa 2 Minuten glasig dünsten. Den Knoblauch hinzufügen und weitere 30 Sekunden anschwitzen, bis er duftet.

2. Die Rinderbrühe, gehackte Tomaten aus der Dose und Tomatenmark in den Topf geben. Mit getrocknetem Oregano, Thymian, Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen. Den Deckel auflegen und die Suppe bei kleiner Hitze für 20 Minuten köcheln lassen, damit sich die Aromen

verbinden.

3. Während die Suppe köchelt, die Lasagnenudeln in mundgerechte Stück brechen und nach Packungsanweisung in einem separaten Topf al dente kochen. Anschließend abgießen und beiseitestellen. Die gekochten Lasagnenudeln in die Suppe geben und gut umrühren. Die Suppe ein letztes Mal abschmecken und nach Geschmack nachwürzen. Die Lasagnesuppe in tiefen Tellern oder Schalen servieren.

Tipp

Einen Klecks Creme Fraîche auf jede Portion der Lasagnesuppe geben und mit frisch geriebene Parmesan bestreuen.