

Lasagne-Suppe

Der italienische Klassiker in Suppenform

Schon mal Lasagne in Suppenform genossen? Nein! Dann solltet Ihr dieses Rezept mal ausprobieren, insbesondere wenn Ihr die klassische Lasagne liebt. Es ist super einfach, schnell zubereitet, in jedem Fall schneller als der Klassiker und schmeckt genauso lecker. Zudem sorgt das Ganze für Abwechslung auf dem Tisch.

Zutaten

- 500 g Hackfleisch halb und halb
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 3 mittelgroße Möhren
- Olivenöl
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 2 EL Tomatenmark
- 800 ml Rinderbrühe
- 12 Lasagneblätter
- 1 TL Oregano
- 1 TL Rosmarin
- Salz
- Pfeffer
- 1 Becher Schmand

Zubereitung

- Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und kleinhacken. Die Möhren abwaschen. Mit einem Sparschäler das Äußere entfernen und in Würfel schneiden.
- Das Hackfleisch in einer Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten und dabei zerkrümmeln. Nun die Zwiebelstücke, die Möhrenwürfel und den Knoblauch unterrühren und für einige Minuten dünsten.
- Nun die gehackten Tomaten, die Rinderbrühe und das Tomatenmark begeben und gut verrühren. Alles mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Oregano abschmecken und für ca. 20 Minuten köcheln lassen.
- In der Zwischenzeit die Lasagneblätter al dente kochen und in Stücke schneiden (können ruhig noch etwas länger sein).
- Die fertige Suppe in Tellern anrichten, ein paar Lasagneblätter daraufgeben und mit ein paar Klecksen Schmand garnieren.
- Wenn Ihr wollt könnt Ihr noch etwas Parmesan darüberreiben.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/lasagne-suppe/>