

Lasagnesuppe

Zutaten für einen großen Topf:

- 400 g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Liter [Gemüsebrühe](#)
- 800 g gestückelte Tomaten
- 4 EL Tomatenmark
- 350 g Lasagneplatten
- Creme Fraiche
- Gouda (oder Parmesankäse)
- Salz
- Pfeffer
- getrocknete Kräuter (wie Thymian und Oregano)
- Olivenöl



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 25 Minuten

Lasagnesuppe kochen - so geht's:

1. Schäle zuerst die Zwiebel und den Knoblauch und schneide sie in kleine Stücke.
2. Nun nimmst du dir einen großen Topf, gibst etwas Olivenöl hinein und schwitzt die Zwiebelwürfel darin glasig an. Gib dann die Knoblauchwürfel dazu und dünste sie kurz mit.
3. Als nächstes gibst du das Hackfleisch mit in den Topf und brätst es an, bis es krümelig ist. Würze es mit Salz, füge das Tomatenmark zu und rühre kräftig um.
4. Lösche es dann mit der Gemüsebrühe und den Tomatenstücken ab.
5. Schmecke die Tomaten-Hackfleisch-Sauce nun kräftig mit Salz, Oregano und Thymian ab und lass sie bei geschlossenem Deckel einige Minuten köcheln.
6. In der Zwischenzeit zerbrichst du deine Lasagneplatten in kleine Stücke. Gib sie mit in den Topf, verrühre alles gut und lass deine Lasagnesuppe für 10-15 Minuten köcheln.
7. Zum Servieren verteilst du die Lasagnesuppe auf tiefe Teller, bestreust sie mit Käse und gibst einen guten Teelöffel Crème fraîche hinauf. Toll für's Auge sind zudem ein paar frische grüne Kräuter, wie Petersilie oder Thymianblättchen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

