

Lasagne Suppe

Rezept für 4 Personen

Zutaten

1 EL Öl	2 EL Tomatenmark
500 g Hackfleisch	2 Dosen stückige Tomaten (Konserven)
1 Knoblauch Zehe	8 Lasagne Blätter
Salz	Pfeffer
Paprikapulver	Italienische Kräuter
2 Zwiebeln	3 EL Saure Sahne
600 ml Gemüsebouillon /Gemüsebrühe	Parmesan

Anleitung

1. Öl in einem Topf erhitzen und Hackfleisch darin krümelig anbraten. Zwiebel würfeln und Knoblauch pressen. Beides zu dem Hack geben und glasig dünsten. Salz, Pfeffer würzen.
2. Gemüsebrühe, Tomatenmark und stückige Tomaten hinzufügen, bei geringer Hitze mit geschlossenem Deckel 10 Minuten köcheln lassen. Danach mit Salz, Pfeffer, Kräuter würzen.
3. Lasagne Blätter in mundgerechte Stücke brechen und dazugeben. Weitere 10 Minuten köcheln lassen.
4. Suppe nach Bedarf mit Wasser verdünnen, abschmecken mit saurer Sahne und zum servieren Parmesan drüber streuen.