

## Lasagnesuppe

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



Nur leider fehlt mir manchmal die Zeit dazu, denn das stundenlange köcheln der Sauce macht die Lasagne so besonders. Hast du gerade auch nicht so viel Zeit, möchtest aber auf die Gaumenfreude nicht verzichten? Dann versuch doch mal die schnelle Variante als Lasagnesuppe. Klingt im ersten Moment etwas seltsam, aber das Süppchen schmeckt wie der Auflauf - ganz fantastisch.

- 1 -

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Möhren und Sellerie schälen und würfeln.

- 2 -

Oliveneröl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Möhren, Sellerie und Hackfleisch dazugeben, scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Rinderfond und passierten Tomaten ablöschen. Stückige Tomaten unterrühren und 10-15 Minuten köcheln lassen.

- 3 -

Lasagneplatten in Stücke brechen, in kochendem Wasser ca. 5 Minuten garen und anschließend abgießen. Petersilie waschen, trocknen und hacken.

- 4 -

Lasagneplatten in die Suppe geben und mit Oregano, Thymian, Majoran und Zucker abschmecken.

- 5 -

Lasagnesuppe in Schüsseln füllen und mit Parmesan, Crème Fraîche und gehackter Petersilie toppen und servieren.

### Zutaten für 6 Portionen

#### Für die Suppe

2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
2 Möhren  
200 g Knollensellerie  
2 Esslöffel Olivenöl  
500 g Rinderhack  
1 l Rinderfond  
500 ml passierte Tomaten  
400 g stückige Tomaten  
10 Lasagneplatten  
1 Teelöffel getrockneter Oregano  
1 Teelöffel getrockneter Thymian  
1 Teelöffel getrockneter Majoran  
2 Esslöffel Zucker  
Salz, Pfeffer

#### Zum Garnieren

6 Esslöffel geriebener Parmesan  
6 Esslöffel Crème Fraîche  
1/2 Bund Petersilie

Ich liebe Lasagne! Deshalb mache ich gerne alles selber - von der Pasta über das Ragout bis zur Bechamelsauce.