

Lasagne Suppe

Zutaten für 4 Personen

- 400g Rinderhackfleisch
- 2 Knoblauchzehen
- 500 g passierte Tomaten
- 1 Dose stückige Tomaten (klein)
- 400 ml Gemüsebrühe
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Öl zum Braten
- 4 EL saure Sahne
- 12 Blätter Basilikum
- 30 g geriebenen Parmesan
- 1 TL Estragon
- 8 Lasagneplatten
- Pfeffer, Salz, Italien Allrounder



Zubereitung

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Basilikum fein hacken. Das Öl in einem Topf erhitzen und das Hackfleisch krümelig anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Italien Allrounder würzen. Die Hitze reduzieren und Zwiebeln und Knoblauch zugeben. Die Zwiebeln nur glasig anschwitzen, dann die Tomaten und die Gemüsebrühe zugeben. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Italien Allrounder abschmecken. Die Lasagneplatten in mundgerechte Stücke brechen und in die Suppe geben. 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen, ggf. etwas Wasser zugeben, falls die Suppe zu dick wird. Dann die Kräuter, saure Sahne und den Parmesan zugeben, abschmecken und servieren.

Guten Appetit