

Lasagne-Suppe

Hackfleisch-Tomaten-Suppe mit Gemüse und Nudelstücken

etwa 10 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

10 Lasagneblätter
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
150 g Möhren
250 g Fenchel
3 EL Olivenöl
500 g Hackfleisch (halb und halb)
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
2 EL Tomatenmark
800 g passierte Tomaten
(Füllmenge)
1 ½ l Brühe
Chiliflocken
Zucker
Zitronensaft

Außerdem:

150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
3 EL gehobelter Parmesan
gehackte Basilikumblätter

1 Vorbereiten:

Lasagneblätter in mundgerechte Stücke brechen und nach Packungsanleitung gar kochen. Abgießen und abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln. Möhren schälen, Fenchel putzen und beides in kleine Würfel schneiden.

2 Zubereiten:

Öl in einem großen Topf erhitzen. Hackfleisch darin unter Rühren anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel hinzugeben und ebenfalls andünsten. Nach und nach Möhren- und Fenchelwürfel mit andünsten, dann Tomatenmark zugeben. Passierte Tomaten und Brühe zufügen und etwa 20 Min. mit Deckel bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Nudelstücke hinzufügen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Chiliflocken, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

3 Vor dem Servieren einen Klecks Crème fraîche, Parmesanspäne und Basilikum daraufgeben.