



Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Lasagne Suppe

Lasagne Suppe

500 g Rinderhackfleisch

1 Zwiebel, gewürfelt

2 Knoblauchzehen, gehackt

2 Esslöffel Leverno Bio Tomatenmark

2 Dose stückige Tomaten

1 l Jürgen Langbein Rinder-Fond

1 Teelöffel italienische Kräuter

1 Teelöffel Paprikapulver (edelsüß)

Salz und Pfeffer

200 g Leverno Lasagne

150 g geriebener Mozzarella

100 g Ricotta oder Crème fraîche (optional)

Frisches Basilikum

Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Etwas Parmesan

Lasagne Suppe

1.

In einem großen Topf etwas Olivenöl erhitzen.

Hackfleisch darin krümelig anbraten. Zwiebel und Knoblauch zugeben, kurz mitdünsten.

Tomatenmark einrühren, kurz rösten, dann stückige Tomaten und Fond hinzufügen. Mit Kräutern, Paprikapulver, Salz & Pfeffer würzen. Alles ca. 10 min. leicht köcheln lassen.

Die Lasagneplatten grob zerbrechen, direkt in die Suppe geben und unter Rühren ca. 10–12 min. garen, bis sie weich sind.

Mozzarella unterrühren, bis er schmilzt. Wer es cremiger mag, rührt noch Ricotta oder Crème fraîche ein oder gibt einen Klecks davon auf den fertigen Teller. Mit frischem Basilikum und frisch geriebenem Parmesan garnieren und heiß genießen.