



# einfache Lasagne Suppe

## einfache Lasagne-Suppe

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

500 g Hackfleisch

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 l Jürgen Langbein Rinder-Fond

2 Dose Jürgen Langbein Tomatencreme-Suppe Bio

3 Esslöffel Leverno Bio Tomatenmark

1 Teelöffel Oregano, getrocknet

1 Teelöffel Thymian, getrocknet

1 Teelöffel Rosmarin, gemahlen

150 g Crème fraîche

Etwas Parmesan

Etwas Salz & Pfeffer

200 g Leverno Lasagne

## einfache Lasagne Suppe

1.

**Gesamtzeit:** 45 min

**Schwierigkeitsgrad:** mittel

**Portionen:** 4 Personen

Hackfleisch in einem großen Topf mit 1 EL Öl geben, mit Salz und Pfeffer würzen und braten. Das restliche Olivenöl hineingeben und die gewürfelte Zwiebel und gehackten Knoblauch hinzugeben und dünsten.

Rinderbrühe, Tomatensuppe, Tomatenmark, Oregano, Thymian, Rosmarin, Salz und Pfeffer hinzufügen und 20 min. bei geschlossenem Deckel und kleiner Hitze köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Lasagnenudeln in mundgerechte Stücke brechen und nach Packungsanleitung garen.

Die Nudeln zur fertigen Suppe geben. Noch einmal abschmecken.

Lasagne-Suppe mit einem Klecks Creme Fraiche und etwas geriebenem Parmesan servieren.