



LASAGNESUPPE

von Sarah Ahrens

ZUTATEN

500 g Hackfleisch
1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Omas Butteröl*
4 EL Tomatenmark
1 Liter kochendes Wasser
3 TL Feines Süppchen *
Meersalz*
800 g gehackte Tomaten
4 TL Tomato Rosso*
2 TL Bruschetta*
350 g Lasagneplatten

Als Topping:
Crème fraîche
Geriebener Käse



ZUBEREITUNG

Die Zwiebeln würfeln und den Knoblauch fein hacken
Omas Butteröl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin goldgelb anschwitzen. Im Anschluss den gehackten Knoblauch dazu geben und kurz anbraten.

Das Hackfleisch in den Topf geben, krümelig anbraten und mit Meersalz würzen.
Das Ganze mit dem Tomatenmark vermengen und kurz weiter braten

Anschließend das Feine Süppchen mit dem Wasser zu einer Gemüsebrühe anrühren und zusammen mit den gehackten Tomaten in den Topf geben.

Tomato Rosso und Bruschetta unterrühren und ca. 5 Minuten köcheln lassen.
Währenddessen die Lasagneplatten in kleine Stücke brechen und nach einander in den Topf geben und unterrühren.

Die Lasagnesuppe dann weitere 10 - 15 Minuten köcheln lassen und zwischendurch umrühren.
Zum Schluss auf dem Teller mit geriebenen Käse & Crème fraîche servieren.

*Edelschmaus Originalprodukt