

Lasagne-Suppe

[Lasagne Soup]



Zutaten für 3-4 Personen:

250 g Rinderhackfleisch
2 EL Olivenöl
1 kleine Zwiebel, gewürfelt
2 Knoblauchzehen, gehackt
1 geh. TL italienische Kräuter
1-2 EL Tomatenmark
50 ml trockener Weißwein
600 ml Hühnerbrühe (2 TL
Brühpulver)
400 ml Marinara-Sauce
100 g getrocknete Lasagne-
blätter oder Lasagnenudeln
75 ml Sahne
50 ml Creme fraîche
8 Blätter frisches Basilikum
Salz, Pfeffer aus der Mühle
125 ml Ricotta
125 g geriebener Mozzarella
50 g geriebener Parmesan
Petersilie, frisch gehackt

1. In einem schweren großen Topf mit 1-2 EL Olivenöl das Hackfleisch gut durchbraten, dabei immer wieder zerteilen und bewegen. Anschließend das gebratene Hackfleisch entnehmen und in Alufolie ruhen lassen.

2. Zwiebel fein würfeln, Knoblauch fein hacken. Bei Bedarf noch etwas mehr Olivenöl in den Topf geben. Zwiebelwürfel, Knoblauch, 1-2 EL Tomatenmark und 1 TL italienische Kräuter unter Rühren anschwitzen.

3. Mit 50 ml trockenem Weißwein ablöschen. Etwa 600 ml Hühnerbrühe + 400 ml Marinara-Sauce zufügen und alles aufkochen lassen.

4. In Stücke gebrochene Lasagnenudeln bzw. Lasagneblätter darin für ca. 15-20 min al dente kochen. Gelegentlich umrühren, Garprobe machen.

5. Sahne und Crème fraîche zugießen, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Basilikum-Blättchen einrühren.

6. Jeweils die Hälfte vom Ricotta-, Mozzarella und Parmesankäse einrühren.

7. Suppenteller vorwärmen. Am Tisch den Rest vom Ricotta, geriebenen Mozzarella und geriebenen Parmesan sowie gehackte Petersilie bereitstellen.

Hinweise:

Für die Marinara-Sauce gibt es ein eigenes Rezept. Für diese Verwendung nimmt man am besten passierte Tomaten als Grundlage.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min (ohne die Zeit für die Marinara-Sauce), Hauptspeisen, Suppen, Hackfleisch, amerikanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 06.11.2024