

Lasagne-Suppe

Beschreibung

Herzhafte Lasagne-Suppe mit kräftig angebratenem Rinderhackfleisch, Tomaten, italienischen Kräutern und in Stücke gebrochenen Lasagneplatten. Crème fraîche, Parmesan und frisches Basilikum machen den cremigen One-Pot-Klassiker komplett.

Zutaten

- 1 Stück Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 400 Gramm Rinderhackfleisch
- 2 Esslöffel Tomatenmark
- 1 Esslöffel getrocknete italienische Kräuter
- 800 Gramm gehackte Tomaten aus der Dose
- 1000 Milliliter Rinderbrühe oder Gemüsebrühe
- 200 Gramm Lasagneplatten
- 200 Gramm Crème fraîche
- 50 Gramm Parmesan
- 0.5 Bund frisches Basilikum
- 1 Prise Salz
- 1 Prise schwarzer Pfeffer
- 1 Prise Zucker, optional
- 1 Prise Chiliflocken oder Cayennepfeffer, optional

Zubereitung

1. Alle Zutaten abwiegen und einen großen, schweren Suppentopf bereitstellen.
2. Die Zwiebel schälen, halbieren und in kleine Würfel schneiden.
3. Die Knoblauchzehen schälen und sehr fein hacken oder durch eine Knoblauchpresse drücken.
4. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen zupfen.
5. Einige Basilikumblätter für die Garnitur beiseitelegen und die übrigen Blätter grob hacken.
6. Den Parmesan fein reiben und bis zum Servieren beiseitestellen.
7. Das Olivenöl im großen Topf bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen.
8. Das Rinderhackfleisch in den heißen Topf geben.
9. Das Hackfleisch mit einem Kochlöffel zerteilen und etwa fünf bis sieben Minuten kräftig anbraten.
10. Das Fleisch so lange braten, bis es krümelig und deutlich gebräunt ist.
11. Das angebratene Hackfleisch leicht mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen.
12. Die Zwiebelwürfel zum Hackfleisch geben und zwei bis drei Minuten mitbraten, bis sie glasig werden.
13. Den gehackten Knoblauch hinzufügen und ungefähr 30 Sekunden mitdünsten.
14. Das Tomatenmark in den Topf geben und unter ständigem Rühren ungefähr eine Minute anrösten.
15. Die getrockneten italienischen Kräuter unterrühren.
16. Die gehackten Tomaten vollständig in den Topf gießen.
17. Die Rinder- oder Gemüsebrühe hinzufügen und alles gründlich miteinander

verrühren.

18. Die Suppe bei hoher Hitze einmal kräftig aufkochen lassen.

19. Anschließend die Hitze reduzieren und den Topf mit einem Deckel verschließen.

20. Die Tomaten-Hackfleisch-Suppe bei niedriger bis mittlerer Hitze ungefähr 20 Minuten sanft köcheln lassen.

21. Die Suppe während des Köchelns gelegentlich umrühren, damit sie nicht am Topfboden ansetzt.

22. Die Lasagneplatten währenddessen mit den Händen in mundgerechte, möglichst ähnlich große Stücke brechen.

23. Nach den 20 Minuten die Lasagneplattenstücke vorsichtig in die kochende Suppe geben.

24. Die Nudelstücke gründlich unterrühren, damit sie nicht aneinanderkleben.

25. Die Suppe weitere acht bis zwölf Minuten köcheln lassen, bis die Lasagneplatten bissfest sind.

26. Während der Nudelgarzeit alle ein bis zwei Minuten vorsichtig umrühren.

27. Falls die Suppe zu stark eindickt, schluckweise zusätzliche heiße Brühe oder Wasser einrühren.

28. Etwa die Hälfte der Crème fraîche in die Suppe geben und glatt einrühren.

29. Das gehackte Basilikum unter die Suppe mischen.

30. Die Lasagne-Suppe mit Salz, schwarzem Pfeffer und nach Wunsch einer Prise Zucker abschmecken.

31. Für eine schärfere Variante etwas Chiliflocken oder Cayennepfeffer hinzufügen.

32. Den Topf vom Herd nehmen und die Suppe zwei bis drei Minuten ruhen lassen.

33. Die Lasagne-Suppe in tiefe Teller oder Schalen füllen.

34. Auf jede Portion einen Klecks der restlichen Crème fraîche geben.

35. Die Suppe mit geriebenem Parmesan und den beiseitegelegten Basilikumblättern garnieren.

36. Die Lasagne-Suppe sofort heiß servieren.