

Lasagne-Suppe

Jetzt kommt es ganz dicke! Katharina te Uhle hatte Jörg Thadeusz vor Kurzem von einer Gyrossuppe erzählt. Und Jörg war entsetzt! Fassungslos! Sein geliebtes Gyros zur Suppe verhunzt! Aber es kommt noch schlimmer! Kochcast-Hörer Manuel präsentiert den beiden das Rezept für eine Lasagne-Suppe. Jörg ist zu Beginn sprachlos (vor Entsetzen) – ist aber nachher so begeistert, dass er die Lasagnesuppe tatsächlich nachkochen will. Manuel sagt: „Diese Lasagnesuppe ist das perfekte Familienessen! Es ist mittlerweile unser Lieblingsgericht. Meine Kinder jubeln schon, wenn ich diese Suppe nur ankündige und essen dann am Ende sogar drei Portionen.“

Vorbereitung 20 Min. · Kochzeit 30 Min. · Gesamtzeit 50 Min. · 6 Portionen

Zutaten

2 EL Olivenöl
300 g Hackfleisch
1 Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
500 g stückige Dosentomaten
1 l Rinderbrühe
100 g Lasagneblätter
2 EL Creme fraiche
50 g Streukäse
1 EL Olivenöl

Zubereitung

1. Zuerst hackt ihr 1 Zwiebel und 2 Knoblauchzehen klein, gebt 1 EL Olivenöl in einen Topf und dünstet Zwiebel und Knoblauch glasig an.
2. Gießt das Ganze jetzt mit 500 g Dosentomaten und 1 l Rinderbrühe auf. Dann brecht ihr 100 g Lasagneblätter in grobe Stücke, gebt sie zu der Suppe und lasst sie so lange köcheln, bis die Lasagneplatten bissfest sind.
3. In der Zwischenzeit gebt ihr 1 EL Olivenöl in eine separate Pfanne und bratet 300 g Hackfleisch an. Würzt das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer und gebt es anschließend zu der Suppe. Schmeckt die Lasagnesuppe nochmal mit Salz und Pfeffer ab und gebt kurz vor dem Servieren 2 EL Crème fraîche und 50 g Streukäse dazu.