# Lasagnesuppe

Suppen

| ARBEITSZEIT | SCHWIERIGKEITSGRAD | PORTIONEN |
|---|---|---|
| **20 Minuten** | **Simpel** | **6** |

## Zutaten

- Olivenöl – 2 EL
- Hackfleisch, gemischt – 500 g
- Zwiebel – 1 Stück
- Knoblauchzehen – 3 Stück
- Rinderbrühe – 1 l
- Tomaten, stückige aus der Dose – 800 g
- Tomatenmark – 3 EL
- Oregano, getrocknet – 1 TL
- Thymian, getrocknet – 1 TL
- Lasagneplatte(n) – 10 Stück
- Crème fraîche – 150 g
- Salz und Pfeffer
- Parmesan

## Zubereitung

1. 1 EL Olivenöl in einem großen Topf bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen. Das Hackfleisch hineinkrümeln, mit Salz und Pfeffer. würzen und knusprig braten. Zwiebel würfeln und Knoblauch hacken.
2. Das restliche Olivenöl in den Topf geben und die Zwiebel darin unter gelegentlichem Rühren circa zwei Minuten glasig anschwitzen. Den Knoblauch hinzugeben und weitere 30 Sekunden dünsten.
3. Die Lasagneplatten in mundgerechte Stücke brechen. Rinderbrühe, gehackte Tomaten, Tomatenmark, Lasagneplatten, Oregano, Thymian, Rosmarin, Salz und Pfeffer hinzufügen und bei kleiner Hitze so lange köcheln lassen, bis die Lasagneplatten gegart sind.
4. Noch einmal abschmecken und mit einem Klacks Creme fraîche und etwas geriebenem Parmesan servieren.