

Rezept

# Schnelle Lasagne-Suppe

Ein Rezept von Schnelle Lasagne-Suppe, am 20.04.2024

## Zutaten

- |  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| <b>1</b> kleine Stange Lauch           | <b>2</b> Möhren (ca. 200 g)         |
| <b>200 g</b> Knollensellerie           | <b>1 EL</b> Olivenöl                |
| <b>400 g</b> mageres Rinderhackfleisch | Salz                                |
| Pfeffer                                | <b>1 TL</b> edelsüßes Paprikapulver |
| <b>1 TL</b> getrockneter Oregano       | <b>1 EL</b> Tomatenmark             |
| <b>1 Dose</b> stückige Tomaten (400 g) | <b>750 ml</b> Gemüsebrühe           |
| <b>100 g</b> Lasagnenudeln             | <b>30 g</b> Parmesan                |
| <b>75 g</b> Crème fraîche              |                                     |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal, 28 g F, 29 g EW, 30 g KH

## Zubereitung

1. Den Lauch putzen, waschen, der Länge nach halbieren und in feine Scheiben schneiden. Die Möhren und den Sellerie putzen, schälen und klein würfeln.
2. Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Das Hack darin unter Wenden krümelig anbraten. Das Gemüse zugeben und weitere 2-3 Min. braten. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Oregano würzen. Tomatenmark einrühren und kurz anschwitzen. Tomaten und Brühe zugießen, aufkochen und ca. 5 Min. köcheln lassen.
3. Inzwischen die Lasagneplatten in 3-4 cm große Stücke brechen. Zur Suppe geben und alles weitere ca. 10 Min. köcheln, bis die Nudeln bissfest sind. Dabei öfter umrühren.
4. Den Parmesan fein reiben, unter die Crème fraîche rühren, salzen und pfeffern. Die Suppe abschmecken und jede Portion mit einem Klacks Parmesancreme servieren. Übrige Parmesancreme extra dazu reichen.