



Aus Martina`s Küche

LASAGNE SUPPE

Portionen 4

Zubereitungszeit: 15 Min.

Koch/Backzeit: 30 Min.

Kategorie: Hauptgerichte

Zutaten:

1 Zwiebel

1-2 Knoblauchzehen

1 EL Olivenöl

500 g Rinderhack

2 EL Tomatenmark

800 g passierte
Tomaten

600 ml Rinderbrühe

Salz, Pfeffer,
Oregano, Paprika

3 EL Curry Ketchup

10 Lasagneplatten

1 Becher Schmand

Zubereitung:

1. Knoblauch und Zwiebeln klein hacken
 2. Olivenöl in einem ausreichend großen Topf oder Pfanne (ich hab es im emaillierten Gussbräter gemacht) erhitzen und Knoblauch und Zwiebeln darin andünsten
 3. Hackfleisch dazugeben und mit anbraten.
 4. Tomatensauce , Tomatenmark und Brühe mischen, dazugeben
 5. Kurz aufkochen
 6. Gewürze dazugeben
 7. Lasagneplatten klein brechen und in den Topf geben, verrühren und auf mittlerer Hitze ca. 15 -20 Minuten garen lassen , gelegentlich umrühren
 8. Mit Curryketchup abschmecken
 9. Auf Teller verteilen , einen Löffel Schmand und Käse dazugeben und schmecken lassen
-

Notizen