

## Lasagnesuppe



*kleinkindtauglich*

### **Lasagne aus dem Suppentopf – eine schnelle Alternative zu klassischer Lasagne, die nicht nur Kinder lieben**

Lasagne gehört zu unseren Lieblingsgerichten und besonders der Achtjährige könnte sie täglich essen. Manchmal fehlt aber einfach die Zeit einen großen Auflauf vorzubereiten oder ihr habt mehr Lust auf einen leckeren Eintopf: dann ist die Lasagnesuppe eine tolle Alternative. Für die Zubereitung des One Pot Gerichts brauchst du etwa 15 Minuten. Damit ist die sie das ideale Mittagessen im Homeoffice / Homeschooling (der Ausnahmezustand zur Corona-Zeit lässt grüßen) oder zum Feierabend.

Das cremige Soulfood schmeckt am besten in Kombination mit Crème fraîche und Käse. Bei letzterem scheiden sich die Geister: während die einen auf Parmesan schwören, bevorzugen wir den klassischen Gouda, der beim Schmelzen so wunderbare Fäden zieht.

#### **• Zutaten für einen großen Topf**

- 400 g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Liter Gemüsebrühe (ich verwende dafür meine [Gemüsepaste](#))
- 2 Dosen Tomaten in Stücken
- 4 EL Tomatenmark
- 350 g Lasagneplatten
- Crème fraîche
- Gouda oder Parmesankäse
- Salz, Pfeffer, Olivenöl
- Frische oder getrocknete Kräuter wie Thymian und Oregano

## Lasagnesuppe kochen – so geht's:

1. Schäle zuerst die Zwiebel und den Knoblauch und schneide sie in kleine Stücke.
2. Nun nimmst du dir einen großen Topf, gibst etwas Olivenöl hinein und schwitzt die Zwiebelwürfel darin glasig an. Gib dann die Knoblauchwürfel dazu und dünste sie kurz mit.
3. Als nächstes gibst du das Hackfleisch mit in den Topf und brätst es an, bis es krümelig ist. Würze es mit Salz, füge das Tomatenmark zu und rühre kräftig um.
4. Lösche es dann mit der Gemüsebrühe und den Tomatenstücken ab.
5. Schmecke die Tomaten-Hackfleisch-Sauce nun kräftig mit Salz, Oregano und Thymian ab und lass sie bei geschlossenem Deckel einige Minuten köcheln.
6. In der Zwischenzeit zerbrichst du deine Lasagneplatten in kleine Stücke. Gib sie mit in den Topf, verrühre alles gut und lass deine Lasagnesuppe für 10-15 Minuten köcheln.
7. Zum Servieren verteilst du die Lasagnesuppe auf tiefe Teller, bestreust sie mit Käse und gibst einen guten Teelöffel Crème fraîche hinauf. Toll für's Auge sind zudem ein paar frische grüne Kräuter, wie Petersilie oder Thymianblättchen.

## Unsere Empfehlung für Dich:

### MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>