

Lasagne-Suppe//one pot

Zwischen dem ganzen leckeren Weihnachtsgebäck wird es auch dringend mal wieder Zeit für was herzhaftes, oder nicht? Geht es Euch auch manchmal so, dass Ihr ein Rezept entdeckt und es Euch immer wieder im Kopf herumspuckt aber Ihr einfach nicht dazu kommt, es auszuprobieren? Genau das war der Fall, als ich bei Pinterest das Bild der Lasagne-Suppe von Mias Blog 'Kochkarussell' entdeckte. Tausend mal dran gedacht, aber irgendwie nicht auf die Reihe bekommen es tatsächlich zu kochen.



Am Nikolaustag war es dann aber endlich so weit, ich wusste: heute wird diese Suppe gekocht, komme was wolle!!! Beim Kochen dachte ich noch: hmmm, das schmeckt doch sicher wie Spaghetti Bolognese?! Und klar, schon allein aufgrund der Zutaten kann man eine gewisse Ähnlichkeit natürlich nicht leugnen *g*. Aber trotzdem ist es durch die Konsistenz der gekochten Nudelplatten anders. Bei uns wird es die jetzt definitiv öfters geben, wir fanden sie alle sehr lecker, außerdem ist sie unschlagbar schnell in der Zubereitung und äußerst praktisch, weil man nur einen Topf braucht!!! Dass sie keine Käsekruste hat wie eine normale Lasagne, werte ich jetzt einfach mal als positiven Beitrag fürs Kalorienkonto... ich

habe das Rezept von Mia etwas abgeändert und freue mich, es Euch hier weiterzugeben.



Zutaten (für 6 Portionen):

- **600 g gemischtes Hackfleisch**
- **1 große Zwiebel**
- **2-3 Knoblauchzehen**
- **2 EL Olivenöl**
- **3 EL Tomatenmark**
- **1/2 TL Zucker**
- **1 Liter Gemüsebrühe**
- **800 g gehackte oder passierte Tomaten**
- **1 EL getrocknete, italienische Kräuter oder Pizzakräuter**
- **Salz**
- **Pfeffer**
- **10 Lasagneplatten**
- **3-4 EL Creme fraiche**
- **nach Belieben Chiliflocken, frische Kräuter, frisch geriebener**

Parmesan

Zur Vorbereitung die Zwiebel in feine Wüfel schneiden, Knoblauchzehen durchdrücken. 1 EL Olivenöl in einem breiten Topf erhitzen, das Hackfleisch darin schön braun und krümelig braten, dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Den zweiten EL Öl zusammen mit Zwiebeln und Knoblauch zugeben und bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Tomatenmark kurz anschwitzen, Zucker zugeben und alles mit der Gemüsebrühe und den Tomaten ablöschen. Getrocknete Kräuter hinzufügen und bei geschlossenem Deckel auf niedriger Stufe ca. 20-25 Minuten leicht köcheln lassen. Die Lasagneplatten 2-3 mal durchbrechen, zur Suppe geben und solange weitergaren, bis die Platten bissfest sind (je nach Sorte unterschiedlich, bei mir waren es ca. 10 Minuten). Suppe mit Creme fraiche verfeinern und nach Belieben mit Chiliflocken, frischen Kräutern und Parmesan servieren.

