

Lasagnesuppe

2 große Zwiebeln
3-4 Knoblauchzehen
3-4 EL Olivenöl
1 kg Hackfleisch, gemischt
Salz & Pfeffer
4 EL Tomatenmark
100 ml Rotwein
1 kg passierte Tomaten
400 g stückige Tomaten
1 - 1,2 Liter heißes Wasser
2 geh. TL Rinderbrühe
2 geh. TL Basilikum
2 geh. TL Thymian
2 geh. TL Kräuter der Provence
2 geh. TL Oregano
1 geh. TL Rosmarin
2 Prisen Muskatnuss, gerieben
 $\frac{1}{2}$ -1 TL Chiliflocken
1 TL Backkakao
1 TL Zimt
1-2 EL Zucker
3-4 Spritzer Tabasco
16 Lasagneplatten, ungekocht
1-2 Becher Creme fraiche
Parmesan (optional)



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Martina Ruck

selbständige Beraterin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Öl im emaillierten Gusstopf erhitzen, Zwiebeln schälen, fein würfeln, Knoblauch durch die Knoblauchpresse pressen und zusammen im Öl andünsten.

Hackfleisch zugeben und anbraten, bis es gebräunt ist, kräftig salzen und pfeffern. Tomatenmark einführen und mit anrösten. Mit Rotwein ablöschen und köcheln lassen, bis er verdampft ist. Nun mit passierten Tomaten, stückigen Tomaten, 1 Liter heißem Wasser und allen Gewürzen auffüllen. Unter Rühren köcheln lassen. Lasagneplatten in mundgerechten Stücken einrühren. Temperatur herunterschalten und unter Rühren weiterkochen lassen, bis die Lasagneplatten weich genug sind, ggf. noch etwas Wasser einrühren, falls es zu dick wird und abschmecken, evtl. nachwürzen.

Creme Fraiche entweder unterrühren oder mit einem Kleks auf dem Teller servieren. Wer mag, kann noch etwas geriebenen Parmesan drüberstreuen.