

One-Pot-Lasagne

Für 4 Portionen:

1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	1 Möhre
1 TL Olivenöl	400 g Rinderhackfleisch	Pfeffer, Salz
2 EL Tomatenmark	800 g passierte Tomaten	800 ml Rinderbrühe
15 g frischer Oregano	2 Stangen Basilikum	250 g Lasagneplatten
100 g Parmesan		

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Hackfleisch darin krümelig anbraten und mit Pfeffer und Salz würzen. Zwiebel, Knoblauch und Möhre zugeben und mitbraten. Tomatenmark zugeben, kurz anrösten. Mit passierten Tomaten und Rinderbrühe ablöschen.

Oregano und Basilikum von den Stängeln zupfen, grob hacken und die Hälfte in die Suppe geben.

Lasagneplatten in mundgerechte Stücke brechen, in die Suppe geben und 10 Minuten mitköcheln lassen. Parmesan hobeln und die Suppe mit Parmesan, Oregano und Basilikum garniert servieren.

NN am 12. März 2025