



Lasagne-Suppe

Zutaten

- 6 Lasagneplatten
- 4 Stängel Basilikum
- 1 TL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 250 g Hackfleisch, gemischt
- 400 g Tomaten, stückig
- 500 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Lasagne
- 80 g Crème fraîche
- 50 g Parmesan, frisch gerieben

Zubereitung

1. Lasagneplatten in nicht zu kleine Stücke brechen. Basilikumblättchen abzupfen, waschen und trockentupfen.
2. In einem Topf Öl heiß werden lassen. Hackfleisch krümelig anbraten. Tomaten und Wasser dazugießen. Beutelinhalt einrühren und aufkochen lassen.
3. Nudelplatten dazugeben, so dass sie mit Sauce bedeckt sind. Ca. 12 Min. bei geringer Wärmezufuhr garen, bis die Nudeln weich sind. Dabei wenig umrühren.
4. Auf zwei Teller verteilen, jeweils Crème fraîche und Parmesan darauf geben und mit Basilikumblättchen bestreut servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	51 g
Energie	777 kcal
Fett	44 g
Protein	43 g

🕒 20 Minuten

⊕ 2 Portionen