

16) Lasagne-Suppe

Italien

Jeden Montag wird im Jugendclub im Damaschkeweg 96 gekocht. Eines der beliebtesten Gerichte ist die italienische Lasagne. Ob klassisch, vegetarisch mit Feta oder Spinat, Jugendliche lieben Lasagne. Nach Pizza-, Döner-, Currywurst- & Cheeseburger-Suppe folgt nun, wer hätte es gedacht?: Die Lasagne-Suppe.

Egal ob im Kindergarten oder bei Oma und Mutti - Auf Lasagne konnten sich immer alle einigen.

Zutaten:

- 250 gr Hackfleisch (Rinderhack)
- 1 Packung Lasagneplatten
- 500 g gehackte Tomaten
- 1 Liter Rinderbrühe
- 3 EL Tomatenmark
- 1 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehe
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Rosmarin
- 1 TL Thymian
- 1 EL Käfte Harci
- Salz

Zubereitung:

Das Hackfleisch mit Knoblauch und Gewürzen anbraten. Mit 500ml Rinderbrühe aufgießen und Tomatenmark dazugeben. Das Ganze verrühren und kurz anschwitzen. Mit Rosmarin und Thymian abschmecken. Gehackte Tomaten unterrühren. Nochmal mit 500ml Rinderbrühe aufgießen. Die Lasagneplatten ganz oder gebrochen hinzufügen. Danach ziehen lassen. Zum Schluss mit Creme Fraiche und Streukäse garnieren.