



Lasagne-Suppe

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

1 EL Olivenöl
500 g Hackfleisch (Rind)
1 Zwiebel, gehackt
1 Knoblauchzehe, gepresst
200 g Rübli, in Würfeli
200 g Sellerie, in Würfeli
4 EL Tomatenpüree
5 dl Rotwein
4–5 dl Fleischbouillon
1 EL Majoran, fein geschnitten
1 EL Rosmarin, fein geschnitten
1 roter Peperoncino, in Ringen
Salz und Pfeffer, nach Bedarf
2½ dl Milch
1 EL Mehl
wenig Muskat
½ TL Salz
wenig Pfeffer
200 g Teigwaren (z. B. Maltagliati)
50 g Parmesan
Salz, Pfeffer nach Bedarf

1. Wenig Öl im Brattopf heiss werden lassen. Fleisch portionenweise anbraten, alles wieder begeben, Hitze reduzieren.
2. Zwiebel, Knoblauch, Rübli und Sellerie begeben, ca. 5 Min. andämpfen, Tomatenpüree kurz mitdämpfen, Wein und Bouillon dazugießen, zugedeckt ca. 20 Min. köcheln.
3. **Schnelle Bechamelsauce:** Milch und Mehl, in einer Pfanne mit dem Schwingbesen verrühren, würzen, unter Rühren aufkochen, unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 5 Min. köcheln. Zugedeckt beiseite stellen.
4. Teigwaren in die Suppe geben, al dente köcheln. Bechamel aufrühren, begeben, kurz köcheln, Käse begeben, würzen, anrichten.

Schneller: Rübli und Sellerie an der Röstiraffel reiben. Statt Bechamelsauce 2 dl Saucen-Halbrahm verwenden.

Viel schneller: Statt Rübli und Sellerie 1 Päckli Bolognese-Mix verwenden.