



Lasagnesuppe

Der italienische Klassiker als schnelle Variante



Leicht



4 Portionen



45 min.



Wenn die dampfende Lasagne aus dem Ofen kommt, ist die Freude am Tisch meist riesig. Doch vor allem unter der Woche ist die Zeit oft knapp und es muss ein bisschen schneller gehen. Diese Lasagnesuppe ist nicht nur die schnellste, sondern auch die leckerste Alternative zur klassischen Lasagne. Im Handumdrehen kannst du so die angebrochene Packung Lasagneplatten endlich mal weiter benutzen und mit wenigen Zutaten ein leckeres Gericht zaubern, das wie bei Mamma/Nonna schmeckt.

Zutaten

Für das Ragù:

300 g gemischtes
Hackfleisch vom Rind und
Schwein (grob gehackt)

150 g Pancetta
(gepökelter
Schweinebauch)

1–2 Karotten

50 g Stangensellerie

1 kleine Zwiebel

1 Dose ORO di Parma
stückige Tomaten (425g)

1-2 EL ORO di Parma
Tomatenmark 3-fach
konzentriert

100 ml trockener
Weißwein

200 ml Rinderbrühe
etwas Olivenöl „extra
vergine“ zum Anschwitzen

Salz und Pfeffer aus der
Mühle

ein Bund frischer
Basilikum

¼ Bund frischer Oregano

6 Lasagne-Blätter

Für die Béchamelsauce:

35 g Butter

35 g Mehl

500 ml Milch

1 Lorbeerblatt

1 Prise Muskatnuss

Salz und Pfeffer aus der
Mühle

Schritt 1: Die Vorbereitung

Zutaten: 1 Zwiebel, 1–2 Karotten, 50 g Sellerie, 150 g Pancetta und ein Bund frischer Basilikum oder Oregano

Schürze umbinden und los geht's: Für das Ragù hackst du die Zwiebel, die Karotten und den Sellerie in sehr kleine Stücke und schneidest anschließend den Pancetta klein. Die frischen Kräuter werden ebenfalls klein gehackt und zum Garnieren für später in einem Schälchen zur Seite gestellt. Die brauchst du erst am Ende wieder.

Schritt 2: Das Ragù alla bolognese

Zutaten: 1 EL Olivenöl, Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Pancetta, 1–2 EL ORO di Parma Tomatenmark, 300 g Hackfleisch, 100 ml Weißwein, 1 Packung ORO di Parma stückige Tomaten und 200 ml Rinderbrühe

Jetzt kommt der Moment, bei dem sich deine Küche mit all den herrlichen italienischen Düften füllt. In einem großen Topf oder einer hochwandigen Pfanne brätst du Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Pancetta und Tomatenmark in etwas Olivenöl an. Wenn die Zutaten angeschwitzt sind, kommt das Hackfleisch dazu. Auf hoher Temperatur kannst du alle Zutaten, die schon im Topf sind, scharf anbraten. Wenn das Fleisch schön angebraten ist, gibst du den Weißwein zum Ablöschen dazu und lässt alles weiter auf mittlerer Hitze köcheln. Sobald der Wein verdunstet ist, gibst du die stückigen Tomaten und die Brühe mit in den Topf. Während die ganze Küche schon duftet, lässt du dein Ragù noch eine Weile auf niedriger Temperatur köcheln, so wird die Suppe hinterher besonders lecker. Um die Wartezeit gut zu überbrücken, kannst du dich schon deiner Béchamelsauce widmen.

Schritt 3: Die Béchamelsauce

Zutaten: Butter, Mehl, Milch, Muskatnuss, Lorbeerblätter, Salz und Pfeffer

Für die Béchamelsauce erhitzt du zunächst die Butter in einem kleinen separaten Topf. Vorsicht, nicht zu heiß werden lassen. Wenn die Butter vollständig geschmolzen ist, gibst du das Mehl zum Andünsten hinzu und rührst es vorsichtig unter. Im

Anschluss nimmst du den Topf kurz vom Herd, um die Milch Schritt für Schritt und unter ständigem Rühren hinzuzugeben. Sobald sich Butter, Mehl und Milch zu einer cremigen Sauce verbunden haben, kannst du den Topf zurück auf den Herd stellen. Jetzt kommen das Lorbeerblatt und etwas geriebene Muskatnuss in den Topf und köcheln zusammen mit der Sauce für ein paar Minuten. Nach etwa fünf Minuten kannst du deine Béchamelsauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und vom Herd nehmen.

Schritt 4: Das Finale

Zutaten: Lasagneplatten, das Ragù, die Béchamelsauce, Salz, Pfeffer und frische Kräuter

Das Warten hat ein Ende: Im letzten Schritt werden alle Zutaten zusammen gegeben. Hierfür brichst du die Lasagneplatten jeweils so durch, dass aus einer Platte drei kleine Stücke entstehen. Diese gibst du dann in das Ragù und lässt sie dort für acht bis zehn Minuten köcheln, bis sie gar sind. Jetzt kannst du die Suppe noch mit deiner Béchamelsauce und den am Anfang gehackten Kräutern garnieren und im Anschluss servieren. Buon Appetito!

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.rodiparma.de/italienische-rezepte