



Lasagnesuppe



50 Minuten



Einfach



3 Portionen

ZUTATEN

- 7 Lasagneblätter (in Stücke gebrochen, REWE Bio)
- 1 Paket Veganes Hackfleisch (REWE Beste Wahl)
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Tomaten aus der Dose (REWE Bio)
- 1 Gemüsebrühe (REWE Bio + vegan)
- 1 Spinat (frisch oder gefroren)
- Veganer Soja Joghurt sowie vegane Creme (REWE Beste Wahl + vegan)
- Veganer Käse zum Garnieren (REWE Beste Wahl + vegan)
- Italienische Kräuter (Basilikum, Oregano)
- Salz
- Pfeffer

KOCHSCHRITTE

1. Anbraten:
In einem großen Topf die Zwiebel und den Knoblauch in etwas Öl anbraten, bis sie weich sind.
2. Das vegane Hackfleisch hinzufügen und anbraten, bis es gebräunt ist.
3. Suppenbasis:
Die Tomaten und Gemüsebrühe hinzufügen. Mit italienischen Kräutern, Salz und Pfeffer würzen. Zum Kochen bringen.
4. Lasagneblätter:
Die gebrochenen Lasagneblätter in die Suppe geben und köcheln lassen, bis sie al dente sind.
5. Spinat hinzufügen:
Den Spinat unterrühren und kurz mitkochen, bis er zusammenfällt.
6. Servieren: Die Suppe in Schalen füllen und nach Belieben mit veganem Käse bestreuen und einem Klecks Joghurt garnieren

