



One-Pot Lasagnesuppe

Herzhaft, cremig und herrlich unkompliziert: Diese One-Pot Lasagnesuppe vereint den klassischen Lasagnegeschmack mit der Leichtigkeit einer Suppe. Vegane Linsenbolognese, zarte Nudelstücke und geschmolzener Käse – alles in einem Topf und perfekt für die schnelle Wohlfühlküche.

Zutaten

4 Portionen

100 g Staudensellerie
150 g Karotten
2 EL Brat-Olive Mediterran
2 Gläser Perfetto Linsenbolognese
800 ml Gemüsebrühe
250 g Lasagne
80 g Streukäse, vegan
1 Handvoll Basilikum

Zubereitung

Staudensellerie waschen, Karotten schälen und beides in feine Stückchen schneiden. Brat-Olive in einer tiefen Gusspfanne oder großem Topf erhitzen und das Gemüse für 3-5 Minuten bei mittlerer bis hoher Temperatur anschwitzen. Linsenbolognese und Gemüsebrühe hinzugeben und verrühren. Lasagneblätter in Stücke brechen und direkt in die Suppe geben. Das Ganze für ca. 15 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen, bis die Lasagneblätter al dente sind. Zwischendurch umrühren. Zum Schluss den Streukäse darüber geben, Deckel schließen und nochmals 2 Minuten köcheln lassen. In tiefen Tellern servieren und mit Basilikumblättern garnieren.

