



## MEIN GENUSS



### Vegane Lasagnen-Suppe



#### It's a match!

It's a match! Majoran verleiht italienischen Suppen und Eintöpfen eine fein-würzig Geschmacksnote!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Die Haut der Zwiebel und der Knoblauchzehe abziehen und beide fein hacken. Karotte und Sellerie waschen und schälen, anschließend in kleine Würfel schneiden. Für später zur Seite stellen.
- 2 **Olivenöl** in einem ausreichend großen Topf erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel für ca. **2 Minuten** glasig dünsten. Nun das pflanzliche Hackfleisch hinzufügen und für etwa **5 Minuten** anbraten. Anschließend das Tomatenmark hinzugeben und nochmals kurz anbraten.
- 3 Den Topfinhalt mit dem Weißwein ablöschen und die Karotten- sowie Selleriewürfel unterrühren. Topfinhalt für weitere **5 Minuten** kochen lassen, bis der Weißwein verdampft ist. Anschließend die Gemüsebrühe und die passierten Tomaten hinzufügen und unterrühren.
- 4 Alle Kräuter mit in den Topf geben, verrühren und ohne Deckel für etwa **10 Minuten** köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.
- 5 Nun die Lasagne-Platten in kleine Stücke brechen, in den Topf geben und verrühren. Nochmals **10 Minuten** ohne Deckel köcheln lassen, bis die Platten weich sind.
- 6 Die fertige Lasagnen-Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt nach Geschmack etwas veganen Reibekäse darüber geben und für **wenige Minuten** den Topf mit dem Deckel verschließen, damit der Käse schmilzt. Heiß servieren und genießen. **Guten Appetit!**

### Zutaten

1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Olivenöl  
2 EL Tomatenmark  
500 g pflanzliches Hackfleisch  
100 ml Weißwein  
1 Karotte  
1 Stange Sellerie  
500 ml Gemüsebrühe  
800 ml passierte Tomaten  
1 TL Basilikum, gerebelt  
1 TL Majoran  
1 TL Oregano  
10 Lasagne-Platten  
Salz und Pfeffer  
Veganer Reibekäse

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 28.10.2026.