

## Lasagne-Suppe mit Putenhackfleischbällchen

### Zutaten

#### (für 4 Personen):

400 g Putenhackfleisch  
2 Zwiebeln  
4 EL Öl  
1 Ei  
1 EL Senf  
2 EL Paniermehl  
1 TL Paprika edelsüß  
Salz und Pfeffer  
2 Knoblauchzehen  
3 EL Tomatenmark  
500 ml Gemüsebrühe  
800 ml gehackte Tomaten  
2 TL italienische Kräuter  
10 Lasagneplatten  
100 g Crème fraîche  
Parmesan  
Basilikum



### Nährwerte:

Pro Portion ca. 582 kcal, 25 g Fett, 43 g Kohlenhydrate, 29 g Eiweiß

### Zubereitungszeit:

circa 30 Minuten



## Lasagne-Suppe mit Putenhackfleischbällchen

### Zubereitung:

1. Zuerst 1 Zwiebel schälen, fein Würfeln, 1 EL Öl glasig anbraten und mit Putenhackfleisch, Ei, Senf, Paniermehl, Paprikagewürz und etwas Salz und Pfeffer verkneten.



2. Jetzt Bällchen aus der Putenhackfleischmasse formen und...



3. ...in 2 EL Öl von allen Seiten circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten. Wenn die Bällchen größer sind, dann länger braten, bis sie durch sind.





## Lasagne-Suppe mit Putenhackfleischbällchen

4. Als nächstes 1 Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken in 1 EL Öl anschwitzen. Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten.



5. Dann mit Brühe, Tomaten und italienischen Kräutern 10 Minuten köcheln lassen. Lasagneplatten in Stücke brechen und garen.



6. Jetzt die Lasagnestücke in die Suppe geben, umrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.



7. Zum Schluss die Lasagne-Suppe mit den Putenhackfleischbällchen

## Lasagne-Suppe mit Putenhackfleischbällchen

anrichten und mit Crème fraîche, Parmesan und Basilikum genießen.



Achten Sie auf die deutsche Herkunft!

**D**  
Schlupf

**D**  
Aufzucht

**D**  
Verarbeitung

### Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf [www.deutsches-gefluegel.de](http://www.deutsches-gefluegel.de)