



Lasagna Soup mit Caprese-Salat von Ambra Bianchi

Mengen für 10 Personen

Quelle: Faires Lagerkochbuch S. 8

1.0 kg Lasagneplatten
8.0 Stück Tomaten
600 g Mozzarella
1.0 Stück Zucchini
1.0 Stück Zwiebeln
2.0 Stück Pepperoni
50 g Basilikum

Salat: Hälfte der Tomaten in Würfel schneiden. Mozzarella in Würfel schneiden. Aceto Balsamico, Olivenöl, Pfeffer und Salz zusammenrühren, etwas Basilikum begeben und anrichten.

Hauptgericht: Gemüse in kleine Würfel schneiden. Zwiebel andünsten, danach Tomaten dazugeben und kochen. Restliches Gemüse dazugeben und mitkochen. Lasagneblätter kochen, abkühlen und in Würfel schneiden. Die Sauce würzen und mit den gewürfelten Lasagneblättern mischen. Das Essen portionsweise auf Teller servieren und mit Basilikum verzieren. Fertig! Guten Appetit!