Lasagnesuppe mit Hackfleisch

(Für 4-6 Personen)

2 Zwiebel 4 Knoblauchzehen Je 6 Stiele Oregano und Thymian 2 Zweige Rosmarin	-Zwiebeln Schälen und würfeln -Knoblauch schälen und pressen -Kräuter von den stielen zupfen, fein schneiden - etwas Thymian zum Garnieren aufheben
3-4 EL Öl 1 kg gemischtes Hackfleisch	Öl in einem ofenfesten Schmortopf erhitzen, Hack hineinbröseln und unter Wenden kräftig anbraten.
	Die anderen Zutaten dazugeben und kurz mit anbraten.
1 ½ EL Tomatenmark Salz Pfeffer Paprika edelsüß 1 Prise Zucker	-Tomatenmark zufügen und kurz anschwitzen. -Mit Gewürzen kräftig würzen.
2 Dosen (850 ml) Tomaten 1 l Gemüsebrühe	Mit Dosentomaten und Brühe ablöschen und aufkochen.
8 Lasagneplatten (ca. 140 g)	-Lasagneplatten grob zerbrechen und direkt in die Suppe geben und untermengen. -Zugedeckt im vorgeheizten Ofen bei 200° ca. 25 Minuten garen
½ Bund Petersilie	Fein hacken und mit restlichem Thymian mischen.
50 g Parmesankäse 150 g Kräuter-Creme-Fraiche	-Parmesan fein reiben Suppen aus dem Ofen nehmen, in tiefen Tellern mit einem Klecks Creme-Fraiche, Kräutern und Käse bestreut anrichten.