



Lasagna Soup mit Caprese-Salat

von Ambra Bianchi

Mengen für 31 Personen

Quelle: Faires Lagerkochbuch S. 8

3.1 kg Lasagneplatten
24.8 Stück Tomaten
1.86 kg Mozzarella
3.1 Stück Zucchini
3.1 Stück Zwiebeln
6.2 Stück Pepperoni
155 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!