

Pizzasuppe



Für 4 Personen:

Zutaten:

400g Hackfleisch (halb Rind, halb Schwein)

1 mittelgroße Zwiebel

1 EL Olivenöl

1 rote Paprika

1 gelbe Paprika

200g frische kleine Champignons

200g Mais

2L Gemüsebrühe

1 Becher Sahne

500g stückige Tomaten

150g Schmelzkäse "leicht"

Salz, Pfeffer, Oregano

Zubereitung:

1. Zwiebeln würfeln und mit Hackfleisch in Olivenöl anbraten.
2. Paprikas würfeln.
3. Gewürfelte Paprikas, Champignons und Mais hinzufügen und kurz anbraten.
4. Mit Gemüsebrühe ablöschen.
5. Sahne, stückige Tomaten und Schmelzkäse "leicht" einrühren und 10 Minuten köcheln lassen.
6. Mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken.

Tipps:

Beim Servieren mit Parmesan bestreuen. Schmeckt auch als Pastasauce gut, dann weniger Brühe verwenden. Geht auch vegan mit Sojagranulat, veganem Sahneersatz und Käse.



Scan mich
für die
Rezepte!