



Omas Pizzasuppe

★★★★★

Suppen & Eintöpfe

Vorbereitungszeit: 25 Min. **Kochzeit:** 15 Min. **Gesamtzeit:** 40 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 6 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

500 g Hackfleisch
2 große Zwiebel(n)
1 Dose Champignons
1 Dose Mais
2 Paprikaschote(n), rot und gelb
200 g Sahne-Schmelzkäse
1 Becher Sahne
2 Pkt. Tomatensauce (Tomato al gusto mit Kräutern)
¾ Liter Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer, Oregano
1 EL Olivenöl
evtl. Parmesan

NÄHRWERT

Calories: 481 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Die Zwiebeln würfeln und mit dem Hackfleisch in Olivenöl anbraten. Die Paprikaschoten ebenfalls würfeln und mit den Champignons und dem Mais zum Hackfleisch geben. Alles kurz anbraten, anschließend mit der Gemüsebrühe ablöschen. Die Sahne, die Tomatensauce und den Sahneschmelzkäse hinzugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken.

Beim Servieren nach Belieben etwas geriebenen Parmesan auf die Suppe streuen.

Dazu passt am besten Baguette.

Schmeckt auch als Nudelsauce gut, dann weniger Gemüsebrühe verwenden.