



Pizza-Partysuppe

★★★★★

Suppen & Eintöpfe

Vorbereitungszeit: 20 Min. **Kochzeit:** 25 Min. **Gesamtzeit:** 45 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 20 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 2 kg Rinderhackfleisch
- 100 g Schinken oder Salami, gewürfelt
- 2 Zwiebel(n)
- 2 Zehe/n Knoblauch
- 150 g Tomatenmark
- 4 Paprikaschote(n), rot
- 4 Paprikaschote(n), grün
- 4 Paprikaschote(n), gelb
- 4 Dose/n Champignons
- 4 Pkt. Sahne-Schmelzkäse, à ca. 175 - 200 g
- 1 Becher Sahne oder Kochsahne, wenn man Kalorien sparen möchte
- 2 Becher Crème fraîche
- 2 EL Kräuter, italienische, wenn möglich frisch
- Salz und Pfeffer
- Chilipulver
- 1 Flasche Sauce (Zigeunersauce)
- ½ Flasche Sauce (Barbecuesauce)
- 2 Pkt. Tomate(n), passiert
- Paprikapulver

ZUBEREITUNG

Das Rinderhack mit den Schinken- oder Salamiwürfeln anbraten, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel, Knoblauch und Tomatenmark hinzugeben und anschwitzen, dann die passierten Tomaten dazugeben. Paprika in kleinen Würfeln und Champignons (abgegossen) hinzugeben. So lange köcheln lassen, bis die Paprika gar sind (10 - 15 Minuten). Die restlichen Zutaten hinzugeben (wenn sich noch ein Rest Schaschlikssauce im Kühlschrank findet, kann der auch noch mit hinein). Um die Flüssigkeitsmenge zu erhöhen, kann man die leeren Saucenflaschen mit Wasser ausspülen und dies noch hinzufügen.

Vor dem Servieren nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu frisches Baguette reichen.