

15 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



30 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 6 Portionen

- 3 Paprika (bunt)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 500 g Hackfleisch
- 500 g passierte Tomaten
- 200 g Schmelzkäse
- 1 Dose Mais (Abtropfgewicht 140 g)
- 300 ml Gemüsebrühe
- 200 g Champignons
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Oregano



optional:

- 75 g Cabanossi
- geriebener Käse

Zubereitung

1. Schneide die Zwiebel und den Knoblauch in kleine Stücke und brate beides in Olivenöl glasig an.
2. Gib das Hackfleisch und die gewürfelte Cabanossi dazu und brate alles gemeinsam weiter.
3. Schneide in der Zwischenzeit die Paprika in kleine Würfel und gib sie mit allen anderen Zutaten in den Topf dazu.
4. Lass deine Pizzasuppe bei mittlerer Hitze köcheln und rühre dabei gelegentlich um, bis sich der Schmelzkäse vollständig aufgelöst hat.
5. Schmecke die Suppe mit Salz, Pfeffer und Oregano ab. Serviere sie mit Käse, den sich jeder nach Belieben über die Suppe streuen kann.

Nährwerte pro Portion: 364 kcal | KH 10 g | E 24 g | F 25 g



Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöbere in unserem **Shop**.

