Pizza-Suppe selbermachen

Zutaten

Menge	
1	große Zwiebel
1	Knoblauchzehe
250 g	braune Champignons
200 g	gekochter Schinken
1	rote Paprika
1 Stange	Porree
2 EL	Olivenöl
500 g	gemischtes Hackfleisch
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
800 ml	Gemüsebrühe
1 Paket	passierte Tomaten
250 g	Schmelzkäse
200 ml	Sahne
1 TL	Oregano
1/2 TL	Zucker
	Frischer Basilikum

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen
Zubereitungszeit: 45 Min.

pro Portion: 2696 kJ, 644 kcal, 10,8 g Kohlenhydrate, 30,4 g Eiweiß, 55,5 g Fett, 148 mg Cholesterin, 3,59 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €€

Zubereitung

Wenn wir das Wort Pizza nur hören, wird uns ganz warm ums Herz! Aber was macht man, wenn man gerade mal keine Zutaten für einen Pizzateig zu Hause hat? Richtig, Pizza Suppe! Das klingt nicht nur genial, sondern es schmeckt auch einfach mega lecker! Probiere es doch auch mal aus!

Step 1:
Zuerst die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Champignons in Scheiben schneiden und den Schinken fein würfeln. Die Paprika entkernen und in Würfel schneiden. Den Porree waschen und in Ringe schneiden.

Step 2:
Das Olivenöl in einen großen Topf geben und das Hackfleisch darin krümelig braten. Dann die Zwiebeln und den Knoblauch dazu geben und nochmals 5 Minuten andünsten. Anschließend die Paprika und die Pilze dazu geben und erneut kurz braten. Das Ganze salzen und pfeffern und den Schinken dazu geben.

Step 3:
Alles mit der Gemüsebrühe ablöschen. Anschließend die Tomaten einrühren und den Schmelzkäse, die Sahne, den Oregano und den Zucker dazu geben. Alles für ca. 10 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss die Suppe noch einmal abschmecken, auf einem Suppenteller servieren und mit etwas frischem Basilikum garnieren.