



LUKAS LEOPOLD
PTA-PRAKTIKANT

Omas Pizzasuppe

Zutaten

- 500g Hackfleisch
- 1 große Zwiebeln
- 1 Dose Champignons
- 1 Dose Mais
- 2 Paprikaschoten (rot und gelb)
- 200 g Sahne-Schmelzkäse
- 1 Becher Sahne
- 2 Pkt. Tomatensauce (Tomato al gusto mit Kräutern)
- 3/4 Liter Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer und Oregano
- 1 EL Olivenöl
- evtl. Parmesan

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.



Guten Appetit