

Pizzasuppe

Mit diesem Rezept gelingt ganz einfach eine herzhafte Pizzasuppe. Die Suppe lässt sich einfach vorbereiten und ist eine leckere Idee für die nächste Party.

etwa 8 Portionen  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

etwa 100 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
200 g Champignons
600 g rote Paprikaschoten
etwa ½ kleine rote Chilischote
140 g Mais (Abtropfgew.)
2 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
500 g Hackfleisch (halb und halb)
etwa 1 TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer
etwa 1 TL Paprikapulver edelsüß
etwa 1 TL Oregano
1 EL Tomatenmark
400 g passierte Tomaten
500 ml Fleischbrühe
100 g Cocktailtomaten
200 g Sahne- oder Kräuterschmelzkäse
etwa 75 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

Topping:

etwa 50 g gehobelter Parmesan
Basilikum

Wie koche ich eine leckere Pizzasuppe?:

1 Gemüse vorbereiten:

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden. Champignons putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Paprika putzen und in kleine Würfel schneiden. Chilischote putzen und fein hacken. **Hinweis:** Da die Chilischoten sehr scharf sind, bei der Verarbeitung der Schoten am besten Gummihandschuhe anziehen. Mais abtropfen lassen.

2 Pizzasuppe zubereiten:

Öl in einem großen breiten Topf erhitzen. Das Hackfleisch darin bei starker Hitze etwa 5 Min. krümelig anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Oregano würzen. Zwiebeln, Knoblauch und Chilischote dazugeben und kurz mit anschwitzen. Tomatenmark hinzufügen und kurz mit rösten. Champignons, Paprika und Mais dazugeben. Brühe und passierte Tomaten unterrühren und mit geschlossenem Deckel aufkochen. Nach dem Aufkochen die Suppe etwa 10 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen. In der Zwischenzeit Cocktailtomaten waschen und halbieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Schmelzkäse und Crème fraîche unterrühren und in der heißen Suppe schmelzen lassen (nicht mehr kochen), Tomatenhälften unterrühren. Die Pizzasuppe nochmal abschmecken, mit gehobelem Parmesan, etwas Basilikum und nach Belieben mit der übrigen Crème fraîche servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Pizzasuppe nach Belieben mit gerösteten Baguettescheiben servieren.
- Zusätzlich in die Pizzasuppe etwa 100 g Salamistreifen hineingeben.
- Die Pizzasuppe kann gut vorbereitet werden; auch die Baguette-Scheiben können einige Tage im Voraus vorbereitet werden.

