

Pizzasuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

750 gr Mett, 2 mittelgroße Cabanossi, 2 kleine Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 1 Peperoni, 4 mittelgroße Strauchtomaten, 3 Paprika (gelb, rot, grün), 200 ml Sahne, 100 gr Schmelzkäse, 4 große Champignon, 1 kleine Dose Tomatenmark, 1 l Wasser, 1 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Pfeffer, 1 Teelöffel Oregano, 2 Teelöffel Pizzagewürz Italien.

Die Vorbereitungen:

Das Mett im Öl knusprig, krümelig anbraten. Die Sahne, den Schmelzkäse und Tomatenmark zum Schluß unterrühren sowie die Knoblauchzehen gepreßt dazu geben. Bei Seite Stellen. Das Gemüse putzen, säubern und in kleine Würfel schneiden. Die Cabanossi und die Champignons in feine Scheiben schneiden.

Die Zubereitung:

Das Wasser zum Köcheln bringen und die Zwiebeln sowie Paprika hinzugeben. Nach 20 Minuten das Mett, die Champignons, Cabanossi und Peperoni hinzugeben und 5 Minuten weiter köcheln. Das Ganze mit den Gewürzen (je nach Schärfewünsche) abschmecken. Wer mag, fügt noch eine kleine Dose Mais hinzu oder eine kleine Handvoll feine Suppennüdelchen. Die Suppe kann mit einigen Basilikumblättchen serviert werden. Guten Appetit!