

Pizzasuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1000 gr Thüringer Mett, 2 l Tomatenpüree, 2 großes Glas Pilze in Scheiben, 2 Packungen Schmelzkäse, 1 Teelöffel Knorr Kräuterlinge.

Die Zubereitung:

Das Thüringer Mett in heißem Fett krümelig braten. Tomatenpüree, Pilze und 1 Packung Schmelzkäse in einen Topf geben und erhitzen, das der Schmelzkäse zerschmilzt.

Gebratenes Thüringer Mett zugeben und 1 1/2 TL Knorr Kräuterlinge mit einrühren.

Fertig!

Dazu passt gut Baguette.

Ist auch ein super Partyessen und bei unseren Freunden allseits beliebt. Und es ist super einfach und geht schnell.