

Pizzasuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Hackfleisch halb und halb, 2 rote Paprikaschoten, 2 grüne Paprikaschoten, 2 gelbe Paprikaschoten, 2 Dosen Champignons, 2 Dosen passierte Tomaten, 250 gr Sahne-Schmelzkäse, 125 ml Rotwein trocken, 125 ml Gemüsebrühe, 1 Prise Pizzagewürz, 1 Prise Salz & Pfeffer.

Die Zubereitung:

Gehacktes anbraten, Paprika und Zwiebel klein schneiden und kurz mit andünsten. Pilze mit Flüssigkeit und die Tomaten dazu geben. Das Ganze leicht köcheln, bis die Paprika gar sind.

Schmelzkäse in der Suppe auflösen, mit Pizzagewürz, Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu kann man Baguette reichen!

Guten Appetit :-)

Quelle:

<http://www.myheimat.de/gersthofen/ratgeber/pizzasuppe-schnell-zubereitet-und-sehr-schmackhaft-d72007.html>