

# Pizzasuppe

Die Pizzasuppe ist eine abwechslungsreiche Vorspeise und im Nu zubereitet. Das raffinierte Rezept mit Faschiertem, Schlagobers und Gemüse wird dich begeistern.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

300 g	<a href="#">Faschiertes</a>
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a> (groß)
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
0.5 Stk.	<a href="#">Paprika</a> (grün)
0.5 Stk.	<a href="#">Paprika</a> (rot)
0.5 Dosen	<a href="#">Champignons</a> (400 ml Dose)
0.5 Dosen	Mais (400 ml Dose)
100 g	Sahneschmelzkäse
125 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
400 ml	<a href="#">Tomatensauce</a>
400 ml	Gemüsebrühe
1 TL	Italienische Kräuter (getrocknet)
<a href="#">Salz und Pfeffer</a>	
Öl	

## Zubereitung

1. Die Zwiebel und Knoblauch schälen und fein zerhacken, Paprika waschen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden.
2. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten, Faschiertes zugeben und anbraten. Paprikastücke, Mais und Champignons zugeben und kurz mitrösten.

3. Mit Gemüsebrühe aufgießen, Schlagobers, Tomatensauce und Schmelzkäse einrühren. Etwa 10 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Abschließend mit getrocknete Kräuter, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die **Pizzasuppe** in Teller servieren und je nach Belieben mit geriebenen Parmesan garnieren.

## Tipp

Zur Pizzasuppe schmeckt ein frisches Baguette oder Weißbrot.