Schnelle Pizzasuppe mit Hackfleisch

Zutaten für 6 Portionen:

- 3 Paprika (bunt)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 500 g Hackfleisch
- 500 g passierte Tomaten
- 200 g Schmelzkäse
- 1 Dose Mais (Abtropfgewicht 140 g)
- 300 ml Gemüsebrühe
- 200 g Champignons
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Oregano

optional:

- 75 g Cabanossi

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

Zubereitung

1. Schneide die Zwiebel und den Knoblauch in kleine Stücke und brate beides in Olivenöl glasig an.
2. Gib das Hackfleisch und die gewürfelte Cabanossi dazu und brate alles gemeinsam weiter.
3. Schneide in der Zwischenzeit die Paprika in kleine Würfel und gib sie mit allen anderen Zutaten in den Topf dazu.
4. Lass deine Pizzasuppe bei mittlerer Hitze köcheln und rühre dabei gelegentlich um, bis sich der Schmelzkäse vollständig aufgelöst hat.
5. Schmecke die Suppe mit Salz, Pfeffer und Oregano ab. Serviere sie mit Käse, den sich jeder nach Belieben über die Suppe streuen kann.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.