

# Pizzasuppe

## Zutaten für 6 Portionen:

- 500 gr Rinderhackfleisch
  - 2 große Zwiebeln
  - 1 Dose Champignons
  - 1 Dose Mais
  - 2 Paprika (rot +gelb)
  - 200 gr Sahneschmelzkäse
  - 1 Becher Sahne
  - 2 Päckch. Tomatensoße
  - $\frac{3}{4}$  Liter Gemüsebrühe
  - Salz, Pfeffer, Oregano
  - 1 EL Olivenöl
  - Evtl. Parmesan
- 
- Die Zwiebeln würfeln und mit dem Hackfleisch in Olivenöl anbraten. Die Paprika ebenfalls würfeln und mit den Champignons und dem Mais zum Hackfleisch geben.
  - Alles kurz anbraten, anschließend mit Gemüsebrühe ablöschen.
  - Die Sahne, die Tomatensoße und den Sahneschmelzkäse hinzugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
  - Mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken.
  - Beim Servieren nach Belieben etwas geriebenen Parmesan auf die Suppe streuen.