

Pizzasuppe nach Mutti Art

Bei meiner Familie kommen Suppen immer besonders gut an. Ebenso lieben sie Pizza über alles. Deshalb gibt es bei uns oft Pizzasuppe mit ganz viel Gemüse und Hackfleisch. Meine Pizzasuppe ist schnell gemacht und auch als Partysuppe sehr gut geeignet.







Suppen oder Eintöpfe esse ich für mein Leben gern. Verfeinert mit Schmand oder Sahne und einer Scheibe Baguette sind sie ein Gedicht. So wie meine Pizzasuppe mit viel Gemüse und Hackfleisch steht in weniger als 45 Minuten auf dem Tisch. Dafür benötigt man nicht zu viele Zutaten, das meiste dafür hat man sowieso im Vorratsschrank. Was ich an diesem Rezept sehr schätze, es wird alles in einem Topf gekocht, also ein sogenanntes One Pot Gericht. Das spart Zeit und vor allem Wassergeld. Auch Kinder lieben dieses Gericht und essen das viele Gemüse wie selbstverständlich mit. Diese Pizzasuppe eignet sich sehr gut als Partysuppe, denn man kann sie super gut vorbereiten, und bei Zutatenerhöhung werden locker bis zu 10 Personen oder mehr satt. Aber probiert es selbst bei Eurem nächsten Fest aus. Hier kommt das Rezept:







Rezept für die Pizzasuppe nach Mutti Art:

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 100 g Salami
- 1 Dose Mais
- 2 rote Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 3 Paprika
- 2 EL Ajvar
- 2 Dosen gestückelte Tomaten
- 400 ml Gemüsebrühe
- 150 g Kräuterschmelzkäse
- 1/2 Petersilienbund
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Zubereitung:

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen.
2. Paprika waschen.
3. Zwiebeln, Knoblauch und Paprika klein würfeln.
4. Salami in Würfel schneiden.
5. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.
6. Öl im Topf erhitzen und das Hackfleisch krümelig anbraten.
7. Zwiebeln, Knoblauch, Salami und Paprika dazugeben und 3 Minuten mitbraten.
8. Tomaten dazugeben und Ajvar unterrühren.
9. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und 10 Minuten köcheln lassen.
10. Schmelzkäse und Petersilie unterrühren.
11. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Ich wünsche guten Appetit!

Wenn Du mein Rezept ausprobiert hast, würde ich mich **@damofoodworld** über eine Verlinkung sehr freuen, oder nutze den Hashtag **#damofoodworld**



Weitere leckere Suppenrezepte:

- [Curry-Maultaschen-Suppe](#)
- [Lauch-Käsesuppe mit Kartoffeln](#)
- [Eintopf – Gaisburger Marsch –](#)
- [Flädlesuppe](#)
- [Wirsingsuppe](#)
- [Karotten-Ingwer-Suppe](#)
- [Erbsensuppe](#)