



## Pizzasuppe

### Zutaten

- 300 g Rinderhack
- neutrales Öl
- Salami
- Champignons
- Schinken
- 1 große Zwiebel
- 1 Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- Salz & Pfeffer
- Pizza-Gewürz (oder getrocknete Kräuter)
- 400 g stückige Tomaten
- 200 ml Rinderbrühe
- 400 g Schmelzkäse
- frische Petersilie
- etwas Parmesan
- etwas saure Sahne

### Zubereitung

1. Rinderhack mit etwas Öl im Bräter anbraten. Zwiebel in grobe Stücke schneiden, Knoblauch hacken und ebenfalls hinzugeben.
2. Champignons, Schinken, Salami und Paprika in Stücke schneiden. Mit in den Bräter geben. Mit Salz, Pfeffer und Pizza-Gewürz verfeinern.
3. Mit den stückigen Tomaten, Schmelzkäse und Rinderbrühe auffüllen. Das Ganze ca. 20 Minuten köcheln lassen.
4. Mit gehackter Petersilie, einem Löffel saurer Sahne und Parmesan auf einem Teller anrichten. Guten Appetit!



Die besten  
Rezepte von:

Bernd Zehner

