

# Pizzasuppe



500 g	gemischtes Hackfleisch
400 g	Schmelzkäse
700 ml	passierte Tomaten
200 g	Sahne
1000 ml	Gemüsebrühe
2	Zwiebeln
3	Paprikaschoten
340 g	Mais
400 g	Champignons
1	Knoblauchzehe
1 EL	Pizzagewürz
1 EL	italienische Kräuter
2 EL	Olivenöl
2 EL	BBQ-Sauce (z.B. The Barbecue Sauce Chili)
1 EL	Tomatenmark
1/2 TL	Salz
1/2 TL	Pfeffer

1. Zunächst werden die Paprikaschoten entkernt und in Stücke geschnitten. Die Knoblauchzehe wird abgezogen und fein gehackt und die Zwiebeln werden ebenfalls abgezogen und in feine Würfel geschnitten. Den Mais lässt man abtropfen. Nun kommt der Potje ins offene Feuer und darin wird das Olivenöl erhitzt. Im heißen Öl wird nun das Hackfleisch angebraten, anschließend wird das Tomatenmark, der Knoblauch, die Zwiebeln und der Paprika mit hinzu gegeben und kurz angeschwitzt. Mais und Champignons werden nun hinzugefügt und mit der Gemüsebrühe aufgegossen. Nun werden die passierten Tomaten, die Sweet Chili Barbecuesauce, das Pizzagewürz, die italienischen Kräuter, das Salz und der Pfeffer hinzugefügt und die Suppe wird nun für 10 Minuten leicht geköchelt. Nun wird der Schmelzkäse und die Sahne hinzugefügt und eingerührt.
2. Die Suppe lässt man nun noch für weitere 10 Minuten bei geringer Wärmezufuhr ziehen. Zum Abschluss nochmal mit Salz, Pfeffer und italienischen Kräutern abschmecken. Optional kann man die Suppe auch noch mit geriebenen Pizzakäse servieren.