

Pizzasuppe

Wir haben nach einer Suppe gesucht, die vor allem auch Kindern und Jugendlichen schmeckt und ihnen so den Zugang zum Suppenfest „schmackhaft“ macht.

Zutaten:

- 250 g Champignons
- 2 große Zwiebeln
- 2 – 3 Zehen Knoblauch
- 500 g gewürztes Hackfleisch
- 1 Paprika rot
- 1 Paprika gelb
- 2 Packungen passierte Tomaten
- $\frac{3}{4}$ Liter Gemüsebrühe
- 1 Becher Sahne
- 200 g Schmelzkäse
- Tomatenmark
- Salz, Pfeffer, Chili, Oregano, Thymian, Zucker, Olivenöl

Zubereitung:

Die Pilze in Scheiben schneiden und in einem Topf mit Öl scharf anbraten.

Danach werden die Pilze herausgenommen, der Knoblauch geschält und kleingehackt, sowie die Zwiebeln geschält und in Ringe geschnitten.

Anschließend werden sie im heißen Fett angedünstet und mit Zucker etwas karamellisiert.

Jetzt kommt das Hackfleisch dazu und wird krümelig angebraten.

Alles dann mit der Brühe ablöschen und 15 min mit den in Streifen geschnittenen Paprika und den passierten Tomaten kochen lassen.

Danach den Schmelzkäse und die Sahne einrühren und die Pilze wieder hinzugeben.

Alles mit Oregano, Salz, Pfeffer, Thymian und Chili abschmecken.

Diese Suppe stammt vom Jugendclub der BSF.