

PIZZA SUPPE



Ich liebe Pizza und ganz besonders die von meiner Mama. Sie mischt alle Zutaten für den Belag gemeinsam mit der Soße zusammen und gibt die Mischung dann auf die Pizza. Davon habe ich mich zu dieser Pizza Suppe inspirieren lassen. Ihr könnt die Suppe als Vorspeise oder Hauptspeise servieren und am besten passen dazu noch frisch gebackene Brötchen. Ich habe dafür einfach meine Brotvormischung verwendet. Die Suppe könnt ihr eurem Geschmack perfekt anpassen und wie bei einer Pizza die Teile des Belags selbst zusammenstellen und sie zum Beispiel mit Salami oder Sucuk ergänzen. Außerdem ist sie auch gut als Resteverwertung von Gemüse geeignet, hier kann fast alles rein, was euer Kühlschrank hergibt.



Zubereitungszeit
20 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

PIZZA SUPPE

Schäle die Zwiebel und Knoblauchzehen und schneide beides fein. Wasche die Tomaten und die Paprikas, halbiere die Tomaten, entferne die Kerne der Paprikas und schneide sie in kleine Streifen. Gieße den Mais und die Champignons ab. Erhitze das Olivenöl in einem Gusseisentopf und brate das Hackfleisch darin krümelig an. Gib die Zwiebel- und Knoblauchwürfel dazu und brate sie für etwa 1 Minute mit an. Brate die Paprikastreifen auch kurz mit an und rühre dann die Tomaten aus der Dose, das Wasser, die Sardellen und Gewürze ein. Lasse die Suppe aufkochen und dann bei mittlerer Hitze abgedeckt für etwa 20 Minuten köcheln. Gib den Mais, die Champignons und Cocktailltomaten dazu und rühre alles ein. Lasse die Suppe noch kurz ziehen bevor du sie servierst. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!



Serviere die Suppe mit frisch gebackenen Brötchen, gib etwas Smoked Chili Öl dazu und reibe nach Belieben Parmesan darüber.

PIZZA SUPPE:

- ☐ 1 rote Zwiebel
- ☐ 2 Knoblauchzehen
- ☐ 100 g Cocktailltomaten
- ☐ 2 Spitzpaprika (rot)
- ☐ 1 Paprika (gelb)
- ☐ 285 g Mais (Dose)
- ☐ 290 g Champignons (geschnitten, Dose)
- ☐ 2 EL Olivenöl
- ☐ 300 g Hackfleisch (Rind)
- ☐ 800 g Tomatenstücke (Dose)
- ☐ 600 g Wasser
- ☐ 1 EL Sardellenfilet (Glas)
- ☐ 1 TL Salz
- ☐ ½ TL Pfeffer
- ☐ 1 EL Oregano