Pizza – Suppe

Zutaten:

2 Knoblauchzehen

2 Dosen gehackte Tomaten

etwas Öl zum Anbraten

300 g Hackfleisch vom Rind

150 g Schinkenspeck gewürfelt

1 Pkg Zwiebelsuppe

100 ml Wasser

200 g Champignons frisch

100 g Kräuter-Schmelzkäse

100 ml Sahne

50 g rote Paprika

2 EL Pizza-Gewürz

Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß

Zubereitung:

Das Hackfleisch im Öl anbraten, die Speckwürfel dazu geben und mitbraten.

In einem großen Topf Wasser und Zwiebelsuppe erhitzen, kurz aufkochen. Die gepressten Knoblauchzehen, die in kleine Würfel geschnittene Paprika, die gehackten Tomaten, die fein geschnittenen Champignons, sowie Sahne, Schmelzkäse, Pizzagewürz, angebratenes Fleisch und Speckwürfel zugeben.

Das Ganze noch etwa 20 Minuten köcheln lassen und dann mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.