Amann
die feine Metzgerei

Pikante Pizzasuppe

Zutaten für 6 Personen

1 Dose (425 ml) Gemüsemais
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
300 g Champignons
2 EL Öl
750 g gemischtes Hackfleisch
1 EL getrockneter Majoran
1-2 Lorbeerblätter
Salz / Pfeffer / Zucker / Edelsüß-Paprika
1 EL Tomatenmark
2 Dosen (à 425 ml) Tomaten-Stückig
400 ml Gemüsebrühe
100 g Sahnekäse (Schmelzkäsezubereitung)
50 g Parmesankäse

Amann
die feine Metzgerei

Zubereitung

Mais in ein Sieb gießen und gut abtropfen lassen. Zwiebel schälen und fein würfeln, Knoblauch schälen und fein hacken. Champignons putzen, eventuell waschen und halbieren. Öl in einem Bräter erhitzen, Hackfleisch grob hineinbröseln und unter wenden kräftig anbraten.

Zwiebeln, Knoblauch, Champignons, Majoran und Lorbeer zufügen, kurz mit anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Paprika würzen. Tomatenmark zufügen, kurz anschwitzen und mit Tomaten und Brühe ablöschen. Sahnekäse zufügen, aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen Käse fein reiben. Mais in die Suppe geben, nochmals kurz erhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe mit Parmesan bestreut anrichten. Nach Belieben mit Majoranblättchen garnieren.