

Pizzasuppe Rezept mit Hackfleisch

Eine schnelle Suppe mit Hackfleisch und Gemüse. Als gesunde 30-Minuten Feierabendküche für die ganze Familie oder als schnelle herzhaftes Partysuppe immer beliebt.



256 Bewertungen

Vorbereitungszeit

10 Min.

Zubereitungszeit

20 Min.

Gesamtzeit

30 Min.

Servings: 4 Personen Calories: 633kcal

ZUTATEN

- ☐ 400 g Rinderhackfleisch
- ☐ 150 g Champignon, frisch
- ☐ 3 Stück Frühlingszwiebeln
- ☐ 1 Paprika, rot
- ☐ 1 Zwiebel, rot
- ☐ 1 kleine Dose Mais Abtropfgewicht 140g
- ☐ 400 g-Dose Tomaten, stückig mit Basilikum
- ☐ 250 ml Gemüsebrühe *selbstgemacht* oder Fertigprodukt (gerne Bio)
- ☐ 150 g Sahne, 30% Fett *Alternativ: Kochsahne (15% Fett)*
- ☐ 150 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
- ☐ 1 EL Olivenöl
- ☐ 2 TL Oregano
- ☐ Salz und Pfeffer zum Abschmecken
- ☐ Basilikum, frisch zum Servieren
- ☐ Greyerzer Käse, frisch gerieben zum Servieren - Alternativ Emmentaler, Bergkäse

ANLEITUNG

1. Zuerst schnippelst Du Dir erst einmal alles klein: 1 **Paprika** waschen, entkernen und fein würfeln, 3 **Frühlingszwiebeln** samt Grün in feine Ringe schneiden, 150g **Champignons** putzen, vierteln oder achteln, die 1 **rote Zwiebel**, schälen und fein würfeln und während all dem den **Mais** abtropfen lassen.



2. Dann erhitzt Du den 1 EL **Olivenöl** in einem großen Topf und brätst 400 g **Hackfleisch** darin 5 **Minuten** auf hoher Stufe **krümelig** an und würzt zum Schluss mit einer guten Prise **Salz**.



3. Jetzt fügst Du das **ganze Gemüse** dazu und lässt es noch für **2 Minuten** mit anbraten.



4. Nun kommt die 250ml **Gemüsebrühe**, 150g **Sahne**, 150g **Frischkäse** und 400g **stückige Dosentomaten** dazu.



5. Kräftig mit **Salz** und **Pfeffer** sowie 2 TL **Oregano** würzen, zum Kochen bringen und für ca. **10 Minuten** mit Deckel auf kleiner Stufe köcheln lassen.



6. Die Pizzasuppe zum Abschluss nochmal **nach Belieben** abschmecken und mit frisch **geriebenen Hartkäse** und **frischem Basilikum** servieren.



7. Ich wünsche Dir mit meinem Pizzasuppe Rezept viel Freude und einen **guten Appetit**.