



VIVIS PIZZASUPPE

von Viviane Klein



ZUTATEN

1 Zwiebel
400 g Rinderhackfleisch
1 EL Griechisches Olivenöl*
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
200 g Champignons
1 Dose Mais
¾ Liter Wasser

1 Becher Sahne
1 Flasche Tomaten Polpa
200 g Sahne Schmelzkäse
4 gehäufte TL Feines Süppchen*
4 gehäufte TL Pizza Blitz*
Meersalz* und Regenbogen Pfeffer* aus der Mühle
Nach Belieben Parmesan

ZUBEREITUNG

Zwiebel würfeln und mit Hackfleisch in Olivenöl anbraten.

Die Paprikas ebenfalls würfeln, die Champignons in Scheiben schneiden und beides mit dem Mais zum Hackfleisch geben.

Alles kurz anbraten und mit dem Wasser ablöschen.

Die Sahne, die Tomaten Polpa, Schmelzkäse, Feines Süppchen und Pizza Blitz hinzugeben.

Alles ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Dann nochmal mit Meersalz und Regenbogen Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Nach Belieben auch mit Parmesan abschmecken.

Tipp:

Dazu passt frisches Baguette!

*Edelschmaus Originalprodukt