

Rezept Pizzasuppe

Das hört sich im ersten Augenblick seltsam an schmeckt aber sehr gut. Die Pizzasuppe eignet sich gut für Parties

Zutaten für 12 Portionen:

3 Dosen geschält Tomaten(800 gr.)

(Oder schon passierte Tomaten aus der Packung nehmen, spart Zeit und Arbeit!! :-))

3 Gelbe Paprikaschoten

2 Stangen Porree

750 ml. Gemüsebrühe

1 Glas Pilze in Scheiben

Salz, Pfeffer, Oregano

250 gr. Kräuter Schmelzkäse

1/2 Bund Basilikum (frisches)

Zubereitung.

1. Tomaten mit der Flüssigkeit in einen großen Topf geben, pürieren und durch ein Sieb streichen.

Da wir aber nun schon die passierten Tomaten haben, brauchen wir das nicht.

2. Paprika halbieren, entstielen, entkernen, die weißen Scheidewände entfernen, Schoten waschen und in Streifen schneiden.

Porree putzen, halbieren und in dünne Ringe schneiden.

3. Paprikastreifen und Porreeringe zu den Tomaten geben und 10- 15Min. köcheln lassen.

Danach Brühe und Pilze hinzufügen und aufkochen lassen.

4. Schmelzkäse mit etwas Suppe glatt rühren, dann unter die restliche Suppe rühren, erwärmen und abschmecken.
Suppe darf nicht mehr kochen!!

5. Basilikumblättchen abspülen, trockentupfen und auf die Suppe verteilen.

6. Ich selber nehme gerne Ketchup oder manchmal auch Zigeunersoße zum abschmecken hinzu.
Ab und zu schon mal Pizzagewürz anstelle des Pfeffers.

Paprikaschoten nehme ich lieber bunte (Rot, gelb und grün)sieht einfach schöner aus.

Zusätzlich nehme ich noch kleine Nudeln(z.B. für Nudelsalat die große)koche sie vorher und ab mit in die Suppe.

Wer es gerne mag, kann auch noch anstelle der Nudeln-Kartoffeln, Reis oder Möhren hinzunehmen.

Nun wünsche ich guten Hunger und viel spaß beim ausprobieren.
Es grüßt sie ganz herzlich yvonne aus dem Sauerland

Autor:www-data@ms14.dd.kolido.net

Zurück zu den Suppen und Eintöpfen