



# Pizzasuppe



40 Min.



mit Fleisch

## Zutaten 4 Personen

|               |                                      |
|---------------|--------------------------------------|
| 1             | rote Zwiebel(n)                      |
| 1             | gelbe Paprika(s)                     |
| 1             | rote Paprika(s)                      |
| 150 g         | kleine Champignons                   |
| etwas         | Olivenöl                             |
| 300 g         | Rinderhackfleisch                    |
| 1 EL          | Tomatenmark                          |
| 400 ml        | Gemüsebrühe                          |
| 400 g         | Kirschtomaten (geschält und gehackt) |
| 1 Packung(en) | Petrella Peppasweet (à 125 g)        |
| 100 ml        | Sahne                                |
| etwas         | Salz und Pfeffer                     |
| 30 g          | Parmesan                             |
| einige        | Basilikumblätter                     |

## Petrella Produkte



Petrella Peppasweet



# Pizzasuppe



40 Min.



mit Fleisch

## So wird's gemacht

1. Zwiebel schälen und würfeln. Paprika waschen und würfeln. Champignons trocken putzen und halbieren.
2. Zwiebelwürfel und Hackfleisch in heißem Öl in einem großen Topf erhitzen. Tomatenmark, Paprikawürfel und Champignonhälften dazugeben und einige Minuten anbraten.
3. Dann mit Gemüsebrühe und Tomaten ablöschen. Ca. 15 min köcheln lassen, Petrella Peppasweet und Sahne einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Suppe auf Schüsseln verteilen, mit Basilikumblättern und Parmesan bestreuen und servieren.