

Kochen mit Klaus

Klausis feurige Pizzasuppe (🌶️)

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 400 g gem. Hack, 1 Dose geh. Tomaten, 3 Zwiebeln, 4 Knobizehen,
- 250 g Paprika, 250 g Salamiwürfel, 400 g br. Champignons, Olivenöl,
- je 4 EL Tomatenmark & Ajvar (scharf), Pfeffer, Salz, 3 TL geh. Chili,
- 400 ml Gemüsebrühe, 200 g Sahneschmelzkäse, Majoran, Oregano,
- Rosmarin, Pizzagewürz, 1 Stange Lauch, Chiliflocken, Basilikum

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Paprika in Würfel, Pilze in Spalten, Lauch in Ringe schneiden.



2. Hack in heißem Olivenöl krümelig braten, Zwiebeln, Knobi u. Salami mitbraten, salzen u. pfeffern. Lauch mitbraten, mit Tomaten u. Brühe ablöschen, Paprika u. Pilze unterheben, aufkochen u. 20 Min. abgedeckt köcheln lassen.



3. Käse zugeben u. unter Rühren schmelzen lassen, mit Salz, Pfeffer, Kräutern, Pizzagewürz u. Chili kräftig abschmecken. Pizzasuppe in tiefen Tellern anrichten u. mit Basilikum garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu frisches Steinofen-Baguette reichen!

