

Kochen mit Klaus

Pizzasuppe mit Mais und Champignons

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- je 1 Dose stückige & passierte Tomaten, 2 Zwiebeln, 4 Knobizehen,
- 1 Stange Lauch, 300 g Paprika, 250 g Salami am Stück, Pfeffer, Salz,
- 250 g TK-Champignons, Olivenöl, je 400 ml Gemüse- & Rinderbrühe,
- 2 TL Zucker, 200 g Kräuterschmelzkäse, Pizzagewürz, 1 Dose Mais,
- 2-3 EL TK-ital. Kräuter, 2 Zweige frischer Basilikum

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knoblauch fein würfeln. Paprika waschen, entkernen u. in Streifen, Lauch waschen u. in Ringe schneiden. Salami klein würfeln. Champignons vierteln, halbieren u./oder in Streifen schneiden.



2. Zwiebeln u. Knoblauch in heißem Olivenöl glasig dünsten, Lauch u. Salami mitbraten, pfeffern. Mit den Tomaten ablöschen, Zucker einrühren, Brühe, Paprika u. Pilze zugeben, aufkochen u. ca. 20 Min. abgedeckt köcheln lassen.



3. Käse u. ital. Kräuter zugeben u. unter Rühren schmelzen lassen. Mais zugeben, mit Salz, Pfeffer u. Pizzagewürz kräftig abschmecken. Basilikum abzupfen u. Blätter in Streifen schneiden. Pizzasuppe in tiefen Tellern anrichten u. mit Basilikum bestreut servieren.



Tipps des Chaoten: Dazu frisches Ciabatta oder Brötchen reichen!

