

Pizzasuppe

aus der Sauteuse

Zutaten:

- 40 g Öl
- 600 g Rinderhackfleisch
- 300 g Speckwürfel
- 300 g Zwiebeln
- 300 g Champignons
- 1600 g gehackte Tomaten
- 200 g Wasser
- 200 g Kräuterschmelzkäse
- 200 g Sahne
- 40 g Mehl
- 4 TL feines Süppchen*
- 4 EL Pizza Blitz*
- 4 TL Zucker
- 2 Prisen Salz
- 2 Prisen Pfeffer
- 2 Prisen Smoky Paprika



Zubereitung:

Öl in der Sauteuse erhitzen, Hackfleisch und Speckwürfel darin anbraten. Zwiebeln mit dem Super-Hacker klein hacken, kurz mit andünsten.

Champignons putzen und mit dem Schneidfang in Scheiben schneiden.

Restliche Zutaten hinzufügen, alles einmal aufkochen und mit Deckel abgedeckt ca. 15-20 min. köcheln lassen, bis die Champignons und Paprika weich sind.

Die Pizzasuppe kann auch in doppelter Menge in der Sauteuse, emaillierten Gusseisentopf und Brilliance Antihaf-Stielkasserolle 3,8 Liter zubereitet werden. Zum Warmhalten eignen sich die isolierte Servierschüssel 2,4 Liter, für die doppelte Menge die isolierte Servierschüssel 3,8 Liter.

Stefanie Huth

Pampered Chef Leitende Direktorin 40004957

Starenweg 20

49835 Wietmarschen

0176/62414832

stefaniehuth@steffiskochinsel.de