

Pizzasuppe mit Hackfleisch



kleinkindtauglich

diabetistauglich

Zutaten für einen großen Topf:

- 3 Paprika (bunt)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 500 g Hackfleisch
- 1 Cabanossi
- 500 g passierte Tomaten (1 Packung)
- 200 g Schmelzkäse
- 330 g Mais (1 Dose)
- 300 ml Gemüsebrühe
- 330 g Champignons (1 Dose)

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 30 Minuten

Zubereitung

1. Schneide die Zwiebel und den Knoblauch in kleine Stücke und brate beides in Olivenöl glasig an.
2. Gib das Hackfleisch und die gewürfelte Cabanossi dazu und brate alles gemeinsam weiter.
3. Schneide in der Zwischenzeit die Paprika in kleine Würfel und gib sie mit allen anderen Zutaten in den Topf dazu.
4. Lass deine Pizzasuppe bei mittlerer Hitze köcheln und rühre dabei gelegentlich um, bis

sich der Schmelzkäse vollständig aufgelöst hat.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

