

## Pizzasuppe



*kleinkindtauglich*

*diabetistauglich*

**Die Pizzasuppe mit Käse und Hackfleisch schmeckt der ganzen Familie und eignet sich super als Partyessen, da sie sich gut und schnell vorbereiten lässt.**

Unsere Kinder sind große Pizzafans, aber Suppe finden sie auch ganz toll. Daher habe ich mich mal an einer „Pizzasuppe“ probiert und alle sind hellauf begeistert. Die Kinder lieben es, Suppe mit „etwas drin“ zu löffeln, das dabei noch so cool wie Pizza klingt und ich finde das Rezept klasse, da ich soviel gesunde Zutaten untermogeln kann ;-)

Im Originalrezept enthält die Pizzasuppe Schmelzkäse. Dieser ist jedoch etwas verrufen. Meiner Meinung nach ist er hin und wieder ok, du kannst ihn jedoch auch so ersetzen, wie ich es dir im [Schmelzkäse-Rezept](#) angegeben habe.

Bleibt noch eine Frage offen: Was ist mit dem Pizzateig bei der Suppe?

Den ist es bei uns in Brötchenform dazu. Wir lieben die kleinen [Pizzateigbrötchen](#), die sich wunderbar dippen lassen.

Die Pizzasuppe ist relativ schnell zubereitet und lässt sich auch super für eine Party vorbereiten – dann könnt ihr die Menge einfach verdoppeln oder verdreifachen, je nachdem wie viele Gäste ihr bekochen möchtet. Auch als Mitternachtssuppe oder zu Silvester macht sie sich sehr gut als warmer Snack.

### **Zutaten für einen großen Topf:**

- 3 bunte Paprikaschoten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen

- 500 g Hackfleisch
- 1 Cabanossi
- 1 Flasche passierte Tomaten
- 1 Packung Schmelzkäse
- 1 Dose Mais
- 2 TL Gemüsebrühepulver (ich nehme selbstgemachte Gemüsepaste aus dem Thermomix)
- 1 Dose Champignonköpfe

**Arbeitszeit:** ca. 15 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 30 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 45 Minuten

## So wird die Pizzasuppe zubereitet

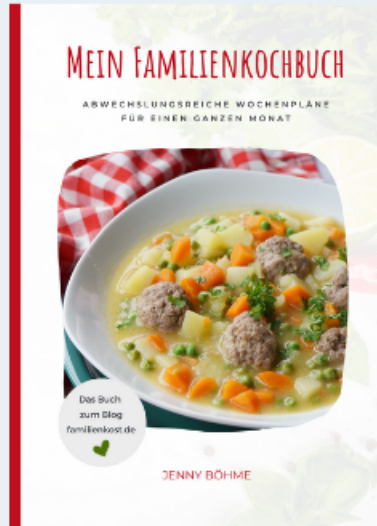
1. Für die Pizzasuppe schneidet ihr zuerst die Zwiebel und den Knoblauch in kleine Stücke und bratet beides in Olivenöl glasig an.
2. Dann gebt ihr das Hackfleisch und die gewürfelte Cabanossi dazu und bratet alles gemeinsam weiter.
3. In der Zwischenzeit schneidet ihr die Paprika in kleine Würfel und gebt sie mit allen anderen Zutaten in den Topf dazu.
4. Nun braucht ihr eure Pizzasuppe nur noch bei mittlerer Hitze köcheln lassen und gelegentlich umrühren bis sich der Schmelzkäse vollständig aufgelöst hat.

Viel Spaß beim Löffeln ;-)

**Unsere Empfehlung für Dich:**

## MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Bei uns gibt es zur Pizzasuppe [kleine Pizzabrötchen](#), die ich vor dem Backen mit Knoblauchöl einpinsele oder auch gerne mal ein selbstgebackenes [Kürbisbrot](#).