



Bunte Pizzasuppe

Zutaten

- 150 g rote Paprikaschote(n)
- 50 g Zwiebeln
- 115 g Champignons a.d. Dose
- 140 g Mais a.d. Dose
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 200 g Rinderhackfleisch
- 1 Beutel MAGGI Fix für Spaghetti Bolognese
- 400 g stückige Tomaten a.d. Dose
- 300 ml Wasser
- 100 g Schmelzkäse

Zubereitung

1. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden.
2. Champignons und Mais gut abtropfen lassen. Champignons in Scheiben schneiden.
3. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Rinderhackfleisch goldbraun anbraten. Zwiebeln, Paprika und MAGGI Fix für Spaghetti Bolognese dazugeben und 2-3 Min. weiterbraten.
4. Tomaten und Wasser zugeben und aufkochen lassen. Schmelzkäse einrühren, bis er sich aufgelöst hat. Mais und Pilze dazugeben und alles bei geringer Wärmezufuhr zugedeckt ca. 10 Min. köcheln lassen. Zur Pizzasuppe schmeckt Baguette.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	17 g
Energie	368 kcal
Fett	22 g
Protein	24 g

🕒 25 Minuten

⊕ 3 Portionen