

# Italienische Hackfleischsuppe "Pizzasuppe"



## Zutaten für 4-5 Personen:

500 g gemischtes Hackfleisch

250 g frische Champignons

1 EL Olivenöl

1/2 Lauch

1/2 Gemüsezwiebel

4 Scheiben Schmelzkäse

1 L Gemüsebrühe

2-3 geröstete Paprika ohne  
Haut aus dem Glas

2-3 geschälte Tomaten aus der  
Dose

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Oregano

Pizzagewürz

1. In einen größeren Topf 1  
L Gemüsebrühe geben.

2. Champignons putzen, in  
grobe Scheiben schneiden  
und in einer beschichteten  
Pfanne in wenig Olivenöl  
anbraten. Beiseite stellen.

3. Gemüsezwiebel und  
Lauch putzen und klein  
schneiden. In der Pfanne  
glasig braten, ohne dass  
das Gemüse Farbe  
annimmt. In die Brühe  
geben.

4. Das Hackfleisch in der  
Pfanne bei großer Hitze  
krümelig braten, eventuell  
portionsweise, mit einer  
halben Tasse Brühe  
ablöschen und das Ganze in  
den Topf geben.

5. 2-3 geröstete Paprika  
aus dem Glas und 2-3  
geschälte Tomaten aus der  
Dose klein schneiden und  
zugeben.

6. Aufkochen und den  
Schmelzkäse einrühren,  
dann auf geringer Hitze 30  
Minuten köcheln lassen.  
Nach ca. 20 Minuten die  
gebratenen Pilze zugeben.

7. Nach Geschmack mit Salz  
und Pfeffer sowie Oregano  
und/oder Pizzagewürz  
abschmecken.

## Hinweise:

Die Bezeichnung "Pizzasuppe" wurde in dem  
Forumsbeitrag verwendet,  
aus dem dieses Rezept  
abgeleitet ist.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35  
min, Gesamtzeit ca. 65  
min, Suppen, Eintöpfe,  
Fleisch, Hackfleisch,  
italienisch

Rezeptanregung: Forums-  
beitrag Nutzer Airborne auf  
[www.schnittberichte.com](http://www.schnittberichte.com)  
16. März 2012

Anpassung und Foto: Walter  
Stand 11.06.2024