

# Italienische Hackfleischsuppe "Pizzasuppe" für Flying Buffet



## Zutaten für 20-25 Portionen:

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 abschme-  
cken.

## Hinweise:

Bei uns servieren wir diese  
Suppe ziemlich am Schluss  
eines Flying Buffets.

Typische Menge pro  
Person sind 50-100 ml in  
geeigneten Schüsselchen.  
Gegessen wird mit Teelöf-  
feln.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30  
min, Gesamtzeit ca. 60  
min, Partygerichte, Flying  
Buffet, Hackfleisch, italia-  
nisch

Rezeptanregung: Forums-  
beitrag Nutzer Airborne auf  
[www.schnittberichte.com](http://www.schnittberichte.com)  
16. März 2012  
Anpassung und Foto: Walter  
Stand 20.01.2023