

Pizzasuppe

Mit Pfefferbeißer-Hack

Zeit: 60 Min

Schwierigkeit: Leicht

Kategorie: Suppen & Eintöpfe

Unsere Pizzasuppe ist echtes Soulfood und schmeckt garantiert deiner ganzen Familie. Es kommt alles rein, was auf eine Pizza drauf muss. Besonders herzhaft wird sie mit unseren Pfefferbeißern als Einlage. Ganz nebenbei sparst du dir 138 Kalorien pro Portion!

Zutaten

Portionsgröße: 4 Person(en)



300 g

[PFEFFERBEISSER, 300 G](#)

3,99

(13,30/1kg)

inkl. MwSt. zzgl. Versand

2	rote Paprika
2 kleine	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
300 g	Champignons
200 g	Kirschtomaten
1 EL	Olivenöl
3 EL	Tomatenmark
1 Dose(n)	Pizzatomaten
200 ml	Passierte Tomaten
100 ml	Brühe
	Oregano
	Basilikum
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Birkenzucker
1 Packung	Mini Mozzarella Light
	Frische Oregano-Blättchen zur Deko

Zubereitung

1. Zur Vorbereitung Paprika waschen, putzen und würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln.
2. Champignons putzen, den Stiel abschneiden, vierteln. Kirschtomaten waschen und halbieren.
3. Pfefferbeißer mithilfe eines scharfen Messers der Länge nach halbieren und anschließend das Innere herausschaben.
4. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und das Innere der Pfefferbeißer scharf anbraten..
5. Zwiebelwürfel und Knoblauch hinzugeben und ebenfalls mit andünsten.
6. Tomatenmark unterrühren und kurz rösten.
7. Restliches Gemüse zur Suppe geben und kurz anbraten.
8. Alles mit den Pizzatomaten, den passierten Tomaten und der Brühe ablöschen, 10 Minuten köcheln lassen und mit Gewürzen und Birkenzucker abschmecken.
9. Währenddessen den Mozzarella in Spalten schneiden und zusammen mit der Suppe und den Oregano-Blättchen auf vier Teller verteilen.