

Pizza-Suppe mit gehackten Tomaten, Paprika, Mais

Für 4 Personen:

½ rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 rote Paprika
200 ml passierte Tomaten	200 ml gehackte Tomaten	1-2 EL Olivenöl
100 g Mais, kleine Dose	700 ml Gemüsebrühe	50 ml Sahne
Basilikum, getrocknet	Petersilie	Kidneybohnen, optional
Salz, Pfeffer		

Zwiebel und Knoblauch klein hacken und im Olivenöl 2 Minuten andünsten.

Paprika und in kleine Stücke schneiden und zu der Zwiebel dazugeben.

Das Gemüse weitere 3 Minuten andünsten.

Den Mais hinzufügen.

Passierte Tomaten und gehackte Tomaten mit Gemüsebrühe dazugießen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Basilikum dazugeben und 10 Minuten köcheln lassen.

Sahne unterrühren und 5 Minuten weiter köcheln lassen.

Die warme Pizzasuppe mit Petersilie garnieren und mit Brot servieren.

NN am 20. November 2024