

Pizzasuppe

Ofenmeister



leicht, schnell & einfach

by Britta

Britta Tegtmeier

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

500 g Rinderhackfleisch
2 mittelgroße Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
200 g frische Champignons
1 kleine Dose Mais
2 rote Paprika
1 Becher Sahne
1 kleine Packung passierte Tomaten
1 kleine Dose gehackte Tomaten

350 ml Wasser
1,5 EL Gemüsebrühe
1 TL Salz
1 TL Zucker
1 EL Oregano
200 g Schmelzkäse
Petersilie als Deko

Hackfleisch in einer Pfanne anbraten und die geschnittenen Zwiebeln sowie die gepressten Knoblauchzehen hinzufügen. Das gebratene Hackfleisch in den Ofenmeister füllen.

Die in Streifen geschnittenen Paprika und Champignons und den abgegossenen Mais in den Ofenmeister hinzugeben.

In einer Schüssel nun die Sahne, passierte Tomaten und die Dose mit den gehackten Tomaten und die Dose mit den gehackten Tomaten füllen und 350 g Gemüsebrühe (Wasser mit Gemüsebrühepulver mischen) hinzugeben.

Salz, Zucker, Oregano hinzufügen und krätig umrühren.

Den Schmelzkäse hinzufügen und gut einrühren.

Den Deckel auf den Ofenmeister auflegen und in den auf 220 Grad vorgeheizten Backofen Ober/Unterhitze/unterstes Einschubfach geben und 1 Stunde köcheln lassen.

Vor dem Servieren die klein geschnittene Petersilie aufstreuen.

Guten Appetit