

Polar's Kochstudio
05 / 2008

Pizza-Suppe

Zutaten:

500g Mett(Gehacktes)
½ Liter süsse Sahne
1 Dose Tomatenpüree
1gr. Dose Pilze
200 gr. Schmelzkäse
Oregano
Tobasco
Salz & Pfeffer
Margarine

Zubereitung:

Margarine im Tiegel erhitzen und das Mett darin anbraten. Mit der Brühe ablöschen.
Nacheinander das Tomatenpüree, die Pilze, den Schmelzkäse unterrühren. Mit den
Gewürzen abschmecken und etwa 5 min. ziehen lassen.

Bon Appetit